

# Bartscher

seit/since 1876

Großküchen-Geräte  
Food Service Equipment



## APEXA

Kleingeräte für Gastronomie  
Catering Equipment



2006

<b>A</b>		
Arbeitstische	43,55,134,140,141	
Aufsatzborde	136	
Aufsatzbord GN-Behälter	138	
Aufschnittmaschinen	204-205	
<b>B</b>		
Backofenreiniger	77	
Backwarenfriteusen	72-73	
Bain-Maries	12,17,29,44,57,172-173	
Besteckbehälter	210	
Besteckkästen	210	
Besteckköcher	210	
Besteckpoliermaschine	126-127	
Bratpfannen	100,168-169	
Brat- und Fortkochplatten	45,57	
Brennpasten	236-237	
Brot-Schneidbrett	209	
Buffetvitrinen	211	
<b>C</b>		
Ceranherde	6,36,51	
Cerankocher	9,164	
Chafing-Dishes	228-235	
Crêpe-Backgeräte	216	
Currywurstschneider	185	
<b>D</b>		
Displaytafeln	243	
Döner-Grillgeräte	69,71	
Döner-Messer	70	
Donut-Backgerät	218	
Dosenöffner	208	
Drop-In-Geräte	139	
Dunstabzugshauben	142-149	
Durchlaufoaster	192	
Durchschubspülmaschinen	122-123,128	
<b>E</b>		
Edelstahlmöbel	132-138,140-141	
Edelstahl-Polierspray	111,138	
Eis-Crusher	104	
Eiswürfelbereiter	108-109	
Elektroheizung	232	
Elektrokocher	164-165	
Espressomaschinen	224	
<b>F</b>		
Fett-Entsorgungs-Behälter	152	
Flambierbrenner	211	
Fleischwolf	202-203	
Friteusen	11,20,21,28,40,41,54,55,68,150,155	
Fritierfettfilter	153	
<b>G</b>		
Gärschränke	78	
Gaskartuschen	163	
Gaskocher	9,16,27,162-163	
Gastronorm-Behälter	188-190	
Gemüseschälmaschine	200	
Gemüseschneider	201	
Geschirrspülkörbe	130-131	
Geschirrspülmaschinen	119-129	
Gewürzbord GN-Behälter	138	
Gläserspülmaschinen	116-117	
Glühplattenherde	32-33,50	
Glühweintöpfe	225,226	
Griddle-Bratplatten	10,22,29,38-39,56,174	
Großküchenbräter	100	
Gussbratpfannen	100	
Gyros-Grillgeräte	69,71	
Gyros-Messer	70	
<b>H</b>		
Hackblöcke	191	
Hähnchengrillgeräte	98-99	
Handwaschhausgussbecken	132	
Heiße Theken	102,178	
Heißluftdämpfer	80-81	
Heißluftöfen	74-79,182-183	
Heizstrahler	240	
Herde	4-7,15-16,25-27,31-37,47-53	
Hockerkocher	100-101	
Hot-Dog-Geräte	179	
Hot-Pot	173	
<b>I</b>		
Ice Crusher	104	
Induktionsherde	37,53	
Induktionskocher	166-168	
Induktionsbratpfannen	168,169	
Induktionswok	170	
Insektenvernichter	242	
Iso-Dispenser	225	
Isolierkanne	222	
<b>K</b>		
Käsereibe	202	
Kaffeemaschinen	220-223	
Kaffeemühle	224	
Kalte Theken	102	
Kartoffelschälmaschine	200	
Kippbratpfannen	42,58,60-62	
Kippkochkessel	63	
Kochkessel	43,59,63-65	
Kochtöpfe	171	
Kombidämpfer	82-83	
Kombikratzer	10,29,38	
Kontaktgrills	156-157	
Korbdurchlaufmaschinen	128-129	
Küchenmaschine KitchenAid	194-197	
Kühlaufsatz für GN-Behälter	110	
Kühlschränke	103-107	
Kühltheke	103	
Kühltische	112-113	
Kühlzellen	114-115	
<b>L</b>		
Lavastein-Grillgeräte	10,19,37,96-97	
<b>M</b>		
Messer	208	
Mikrowellengeräte	180-181	
Milchkanne	214	
Mini-Kühlvitrinen	103	
Mixer	193,215	
Multibräter	19,38,53	
Multipfannen	158-159	
Multitisch	241	
<b>N</b>		
Nudelkocher	12,17,44,45,66-67	
<b>P</b>		
Party Wok	160	
Pizzadurchlaufofen	87	
Pizzaöfen	84-87,182	
Pizzasaladette	111	
Planetenrührmaschine	198	
Poffertje-Backgeräte	218	
Pommes frites-Wärmer	11,20,28,41	
Poster "Verrückte Küche"	243	
<b>R</b>		
Rechaud	186,187	
Regale	137,141	
Reiskocher	161	
Rostbräter	18	
<b>S</b>		
Saftdispenser	214	
Saftpresse	215	
Saladetten	111	
Salamander	90-93,184	
Salzstreuer	211	
Schaschlikbräter	18	
Schiebetürenschränke	135,137	
Schneidbretter	191,209	
Schokoladenwärmer	225	
Serie Ambassade	24-29	
Serie Snack 60	8-13	
Serie Snack 65	14-23	
Serie 70	30-45	
Serie 90	46-59	
Servierwagen	238	
Speisenwärmer	229	
Spiralmixer	198	
Spülbecken	23,132-133	
Spülcenter	133	
Spülmaschinen	116-129	
Spültische	124,129	
Spültisch-Armaturen	125	
Stabmixer Free-Mix	199	
Standbräter	94-95	
Standfriteusen	28,40-41,54-55,68	
Suppenstation	231,234	
Suppentöpfe	226-227	
<b>T</b>		
Teigausrollmaschine	88	
Teigknetmaschine	88-89	
Tellerbord	138	
Tellerwärmer	186	
Tepanyaki	160	
Terrassenheizer	240,241	
Thermometer	212-213	
Tiefkühlschränke	104,106	
Tischbräter	95,174	
Tischfriteusen	11,20,21,150-155	
Tischherde	9,16,17,27	
Tisch-Rechaud	187	
Toaster	192	
Toast-/Überbackgeräte	184	
Topfhandschuhe	182	
Transportwagen	239	
<b>U</b>		
Unterbauten Heißluftdämpfer	81	
Unterbauten Kombidämpfer	83	
Unterbauten Pizzaöfen	84-86	
Unterbauten Spülmaschinen	120	
<b>V</b>		
Vakuum-Verpackungsmaschinen	206-207	
<b>W</b>		
Waagen	219	
Waffeleisen	217	
Wandbord Heißluftöfen	74	
Wandbord Mikrowellengeräte	180	
Wandhängeschränke	135,136	
Wandkonsolen Salamander	90-91	
Wärmebrücken	11,136,175,177	
Warmhaltegeräte	172-173,228-235	
Warmhalteplatten	176,186	
Warmhaltevitrinen	175	
Wärmeschränke	135,187	
Wasserbäder	12,17,29,44,57,172-173	
Wasserenthärtungsanlagen	118	
Weinkühlschränke	105,107	
Wokpfannen	170	
Wurstchenwärmer	178	
<b>Z</b>		
Zettelhalter	208	
Zusatzgeräte KitchenAid	195-197	

Die Durchführung der Leistungen erfolgt zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die jeweils gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auf der Homepage [www.bartscher.de](http://www.bartscher.de) abrufbar. Selbstverständlich senden wir Ihnen diese gern auf Anforderung zu.

**Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten.**

**Alle Preise in EURO zuzügl. gesetzl. MwSt.**



<b>B</b>		
Bain-Maries	12,17,29,44,57,172-173	
Base units combi steamers	83	
Base units convection steamers	81	
Base units dishwashers	120	
Base units pizza ovens	84-86	
Basket conveyor dishwasher	128-129	
Blenders	193,215	
Blow torch	211	
Boiling kettles	43,59,63-65	
Bread cutting board	209	
Buffet displays	211	
<b>C</b>		
Can opener	208	
Cerane cookers	9,164	
Cerane stoves	6,36,51	
Chafing dishes	228-235	
Chafing fuels	236-237	
Cheese grater	202	
Chicken grills	98-99	
Chocolate warmers	225	
Chopping-block	191	
Coffee grinder	224	
Coffee makers	220-223	
Cold displays	102,103	
Cold rooms	114-115	
Combi scraper	10,29,38	
Combi steamers	82-83	
Console for salamanders	90-91	
Contact grills	156-157	
Convection ovens	74-79,182-183	
Convection steamers	80-81	
Conveyor toaster	192	
Cookware set	171	
Cooling tops	110	
Crêpe makers	216	
Cutlery cylinders	210	
Cutlery holders	210	
Cutlery polishing machine	126-127	
Cutlery trays	210	
Cutting boards	191,209	
<b>D</b>		
Deep freezers	104,106	
Dishwarmers	11,136,175,177	
Dishwashers	116-129	
Dishwasher baskets	130-131	
Dispensers	225	
Display boards	243	
Doener grills	69,71	
Doener knives	70	
Donut maker	218	
Dough stirring machines	88-89	
Drop-In-devices	139	
<b>E</b>		
Electric cookers	9,17,164-165	
Electric heater	232	
Espresso machines	224	
Exhaust hoods	142-149	
<b>F</b>		
Fat disposal container	152	
Fermenting cupboards	78	
Food warmers	172-173,228-235	
French-fries warmers	11,20,28,41	
Fryers	11,20,21,28,40,41,54,55,68,150,155	
Frying fat filter	153	
Frying pans	100,168-169	
<b>G</b>		
Gas cartridge	163	
Gas cookers	9,16,27,162-163	
Gastronorm containers	188-190	
Glasswashers	116-117	
Griddle plates	10,22,29,38-39,56,174	
Griddle and simmering plates	45,57	
Gyros grills	69,71	
Gyros knives	70	
<b>H</b>		
Hand wash basin	132	
Heated displays	175	
Hot cupboards	135,187	
Hot displays	102,178	
Hot dog machines	179	
Hot plate unit	187	
Hot-Pot	173	
Hot pot stations	231,234	
<b>I</b>		
Ice crusher	104	
Ice cube makers	108-109	
Induction cookers	166-168	
Induction frying pans	168,169	
Induction stoves	37,53	
Induction woks	170	
Insect killers	242	
<b>J</b>		
Juice dispenser	214	
Juice extractor	215	
<b>K</b>		
KitchenAid Mixer	194-197	
KitchenAid Accessories	195-197	
Knives	208	
<b>L</b>		
Label holder	208	
Lava rock grills	10,19,37,96-97	
<b>M</b>		
Meat grinder	202-203	
Microwave ovens	180-181	
Milk can	214	
Mini coolers	103	
Mulled wine pots	225,226	
Multi-fryers	19,38,53	
Multi pans	158-159	
Multi-table	241	
<b>O</b>		
Overshelf GN container	138	
Overshelves	136	
Oven detergent	77	
Oven gloves	182	
<b>P</b>		
Party wok	160	
Pass-through dishwashers	122-123,128	
Pasta cookers	12,17,44,45,66-67	
Pastries deep fat fryers	72-73	
Pastry roll machines	88	
Patio heaters	240,241	
Pizza conveyor ovens	87	
Pizza ovens	84-87,182	
Pizza saladette	111	
Planetary mixer	198	
Plate shelves	138	
Plate warmers	186	
Poffertje makers	218	
Poster "Crazy kitchen"	243	
Potato peeling machine	200	
<b>R</b>		
Rechaud	186	
Refrigerated counters	112-113	
Refrigerated show case	103	
Refrigerators	103-107	
Rice cookers	161	
Roast fryer	18	
<b>S</b>		
Saladettes	111	
Salamanders	90-93,184	
Salt shakers	211	
Sausage slicers	185	
Sausage warmers	178	
Scales	219	
Series Ambassade	24-29	
Series Snack 60	8-13	
Series Snack 65	14-23	
Series 70	30-45	
Series 90	46-59	
Shashlik and frying pan	18	
Shelves	137,141	
Sinks	23,132-133	
Sink centres	133	
Sink fittings	125	
Slicers	204-205	
Sliding doors cupboards	135,137	
Solid-top stoves	32-33,50	
Soup kettles	226-227	
Spice shelf GN container	138	
Spiral mixer	198	
Stainless steel polishing spray	111,138	
Standing fryers	28,40-41,54-55,68	
Standing frying pans	94-95	
Stick mixer Free-Mix	199	
Stock-pot stoves	100-101	
Stoves	4-7,15-16,25-27,31-37,47-53	
<b>T</b>		
Table top fryers	11,20,21,150-155	
Table top frying pans	95,174	
Tepanyaki	160	
Thermo jug	222	
Thermometers	212-213	
Tilting boiling kettles	63	
Tilting frying pans	42,58,60-62	
Toasters	184,192	
Trolleys	238-239	
<b>V</b>		
Vacuum packaging machines	206-207	
Vegetable cutter	201	
Vegetable peeling machine	200	
<b>W</b>		
Waffle irons	217	
Wall cabinets	135,136	
Wall-shelf for convection ovens	74	
Wall-shelf for microwave ovens	180	
Warming trays	176,186	
Water softener systems	118	
Wine coolers	105,107	
Wok pans	170	
Work tables	43,55,134,140,141	



- Gasherde aus CNS 18/10
- Gusseisenroste
- Gasbrenner mit Züandsicherung
- Elektronische Einhandzündung
- Multifunktionsbackofen mit Grill und Timer
- Backofentür 2-fach-Verglasung
- FüÙe höhenverstellbar
- Backofen mit schwarzer Email
- Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



- Gas stoves made of CNS 18/10
- Cast-iron grids
- Gas burners with safety pilot
- Electronic single-hand ignition
- Multifunction oven with grill and timer
- Oven door double vitrification
- Legs are height adjustable
- Oven with black enamel
- Preset to natural gas H, propane jets are enclosed



#### 4-Flammen Gasherde

MaÙe: B 600 x T 600 x H 850-900 mm  
4 Gasbrenner:  
1 x 1,0 kW  
2 x 1,75 kW  
1 x 3 kW

#### Elektro-Multifunktionsbackofen

Backofenvolumen: 59 Liter  
B 420 x T 435 x H 325 mm  
Anschlusswert: Gas 7,5 kW  
Anschlusswert: Elektro 2,3 kW / 230 V  
Gewicht: 52 kg  
**Best.-Nr. 150.9001**  
**Euro 843,-**



#### Gas stove 4 burners

Size: W 600 x D 600 x H 850-900 mm  
4 Gas burners:  
1 x 1,0 kW  
2 x 1,75 kW  
1 x 3 kW

#### Electric multifunction oven

Volume of oven: 59 litres  
W 420 x D 435 x H 325 mm  
Power: Gas 7,5 kW  
Power: Electric 2,3 kW / 230 V  
Weight: 52 kg  
**Code-No. 150.9001**  
**Euro 843,-**



#### 5-Flammen Gasherde

MaÙe: B 900 x T 600 x H 850-900 mm  
5 Gasbrenner:  
1 x 1,0 kW  
2 x 1,75 kW  
1 x 3 kW  
1 x 3,6 kW

#### Elektro-Multifunktionsbackofen

Backofenvolumen: 107 Liter  
B 760 x T 435 x H 325 mm  
Anschlusswert: Gas 11,1 kW  
Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V  
Gewicht: 63 kg  
**Best.-Nr. 150.9501**  
**Euro 1.098,-**



#### Gas stove 5 burners

Size: W 900 x D 600 x H 850-900 mm  
5 Gas burners:  
1 x 1,0 kW  
2 x 1,75 kW  
1 x 3 kW  
1 x 3,6 kW

#### Electric multifunction oven

Volume of oven: 107 litres  
W 760 x D 435 x H 325 mm  
Power: Gas 11,1 kW  
Power: Electric 2,5 kW / 230 V  
Weight: 63 kg  
**Code-No. 150.9501**  
**Euro 1.098,-**





- Gasherde aus CNS 18/10
- Schwere Gusseisenroste mit Antikratzschutz
- Gasbrenner mit Zündsicherung
- Elektronische Einhandzündung
- Multifunktionsbackofen mit Grill
- Backofentür 3-fach-Verglasung
- Backofenbeleuchtung
- Edelstahlfüße höhenverstellbar
- Edelstahlgriffe
- Backofen mit schwarzer Email
- Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



- Gas stoves made of CNS 18/10
- Heavy cast-iron grills with scratch protection
- Gas burners with safety pilot
- Electronic single-hand ignition
- Multifunction oven with grill
- Oven door triple vitrification
- Oven light
- Stainless steel legs are height adjustable
- Stainless steel handles
- Oven with black enamel
- Preset to natural gas H, propane jets are enclosed



**4-Flammen Gasherde HT66**  
 Maße: B 600 x T 600 x H 860-910 mm  
 4 Gasbrenner:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,6 kW  
**Elektro-Multifunktionsbackofen**  
 Backofenvolumen: 57 Liter  
 Backofenmaße: B 402 x T 435 x H 325 mm  
 Anschlusswert: Gas 8,1 kW  
 Anschlusswert: Elektro 2,3 kW / 230 V  
 Gewicht: 65 kg  
**Best.-Nr. 150.6001**  
**Euro 1.188,-**



**Gas stove 4 burners HT66**  
 Size: W 600 x D 600 x H 860-910 mm  
 4 Gas burners:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,6 kW  
**Electric multifunction oven**  
 Volume of oven: 57 litres  
 Dimensions: W 402 x D 435 x H 325 mm  
 Power: Gas 8,1 kW  
 Power: Electric 2,3 kW / 230 V  
 Weight: 65 kg  
**Code-No. 150.6001**  
**Euro 1.188,-**



**5-Flammen Gasherde HT96**  
 Maße: B 900 x T 600 x H 860-910 mm  
 5 Gasbrenner:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW  
**Elektro-Multifunktionsbackofen**  
 Backofenvolumen: 89 Liter  
 B 632 x T 435 x H 325 mm  
 Anschlusswert: Gas 11,1 kW  
 Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V  
 Elektronik-Uhr mit Start-Endvorwahl  
 Gewicht: 68 kg  
**Best.-Nr. 150.5001**  
**Euro 1.535,-**



**Gas stove 5 burners HT96**  
 Size: W 900 x D 600 x H 860-910 mm  
 5 Gas burners:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW  
**Electric multifunction oven**  
 Volume of oven: 89 litres  
 Dimensions: W 632 x D 435 x H 325 mm  
 Power: Gas 11,1 kW  
 Power: Electric 2,5 kW / 230 V  
 Electronic timer for presetting start/end  
 Weight: 68 kg  
**Code-No. 150.5001**  
**Euro 1.535,-**



**5-Flammen Gasherde HT106 mit 2 Backöfen**  
 Maße: B 1000 x T 600 x H 860-910 mm  
 5 Gasbrenner:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW  
**1 Elektro-Multifunktionsbackofen**  
 Backofenvolumen: 57 Liter  
 B 402 x T 435 x H 325 mm  
**1 Elektro-Backofen mit Grill**  
 Backofenvolumen: 34 Liter  
 B 220 x T 475 x H 325 mm  
 Anschlusswert: Gas 11,1 kW  
 Anschlusswert: Elektro 3,6 kW / 230 V  
 Elektronik-Uhr mit Start-Endvorwahl  
 Gewicht: 85 kg  
**Best.-Nr. 150.8001**  
**Euro 2.425,-**



**Gas stove 5 burners HT106 with 2 ovens**  
 Size: W 1000 x D 600 x H 860-910 mm  
 5 Gas burners:  
 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW  
**1 Electric multifunction oven**  
 Volume of oven: 57 litres  
 W 402 x D 435 x H 325 mm  
**1 Electric oven with grill**  
 Volume of oven: 34 litres  
 W 220 x D 475 x H 325 mm  
 Power: Gas 11,1 kW  
 Power: Electric 3,6 kW / 230 V  
 Electronic timer for presetting start/end  
 Weight: 85 kg  
**Code-No. 150.8001**  
**Euro 2.425,-**



- Ceranherde aus CNS 18/10
- Glaskeramikfeld
- Multifunktionsbackofen mit Grill
- Backofentür 3-fach-Verglasung
- Backofenbeleuchtung
- Edelstahlfüße höhenverstellbar
- Edelstahlgriffe
- Backofen mit schwarzer Email



- Cerane stoves made of CNS 18/10
- Glass-Ceramic cooktop
- Multifunction oven with grill
- Oven door triple vitrification
- Oven light
- Stainless steel legs are height adjustable
- Stainless steel handles
- Oven with black enamel



#### 4-Felder Ceranherd

B 600 x T 600 x H 860-910 mm  
Gesamtanschlusswert: 9,0 kW / 3 NAC 400 V  
4 Kochfelder:

1x Zweikreiskochfeld Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW  
1x Zweikreiskochfeld Ø 170/265 mm, 1,4/2,2 kW  
2x Kochfeld Ø 145 mm à 1,2 kW

#### Multifunktionsbackofen, 2,27 kW

B 402 x T 435 x H 325 mm  
Backofenvolumen 57 Liter  
Gewicht: 65 kg

**Best.-Nr. 155.600**

**Euro 1.484,-**



#### Cerane stove, 4 cooking zones

W 600 x D 600 x H 860-910 mm  
Total power:  
9,0 kW / 3 NAC 400 V

4 cooking zones:

1x two-circular cooking zone

Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

1x two-circular cooking zone

Ø 170/265 mm, 1,4/2,2 kW

2x cooking zone Ø 145 mm each 1,2 kW

#### Electric multifunction oven, 2,27 kW

W 402 x D 435 x H 325 mm

Volume of oven: 57 litres

Weight: 65 kg

**Code-No. 155.600**

**Euro 1.484,-**



#### 5-Felder Ceranherd

B 900 x T 600 x H 860-910 mm  
Gesamtanschlusswert: 11,4 kW / 3 NAC 400 V  
5 Kochfelder:

1x Zweikreiskochfeld: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

mittlere Bräterzone: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW

1x Kochfeld Ø 210 mm, 2,2 kW

2x Kochfeld Ø 145 mm à 1,2 kW

#### Multifunktionsbackofen, 2,5 kW

B 632 x T 435 x H 325 mm

Backofenvolumen 89,3 Liter

Gewicht: 68 kg

**Best.-Nr. 155.650**

**Euro 1.848,-**



#### Cerane stove, 5 cooking zones

W 900 x D 600 x H 860-910 mm  
Total power: 11,4 kW / 3 NAC 400 V  
5 cooking zones:

1x two-circular cooking zone Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

1x cooking zone in the middle: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW

1x cooking zone Ø 210 mm, 2,2 kW

2x cooking zone Ø 145 mm each 1,2 kW

#### Electric multifunction oven, 2,5 kW

W 632 x D 435 x H 325 mm

Volume of oven: 89,3 litres


Weight: 68 kg


**Code-No. 155.650**


**Euro 1.848,-**






 **4 Flammen-Gas-Herd NS  
mit offenem Unterbau und Zündflamme**  
CNS 18/10  
B 800 x T 700 x H 900 mm  
Anschlusswert: 19,0 kW  
2 x 3,5 kW Brenner, 2 x 6,0 kW Brenner  
Gewicht: 80 kg  
**Best.-Nr. 165.2101**  
**Euro 1.799,-**


 **Gas stove 4 burners NS  
with open base frame and pilot flame**  
CNS 18/10  
W 800 x D 700 x H 900 mm  
Power: 19,0 kW  
2 x 3,5 kW burner, 2 x 6,0 kW burner  
Weight: 80 kg  
**Code-No. 165.2101**  
**Euro 1.799,-**

 **6 Flammen-Gas-Herd NS  
mit offenem Unterbau und Zündflamme**  
CNS 18/10  
B 1200 x T 700 x H 900 mm  
Anschlusswert: 28,5 kW  
3 x 3,5 kW Brenner, 3 x 6,0 kW Brenner  
Gewicht: 108 kg  
**Best.-Nr. 165.1001**  
**Euro 2.285,-**

 **Gas stove 6 burners NS  
with open base frame and pilot flame**  
CNS 18/10  
W 1200 x D 700 x H 900 mm  
Power: 28,5 kW  
3 x 3,5 kW burner, 3 x 6,0 kW burner  
Weight: 108 kg  
**Code-No. 165.1001**  
**Euro 2.285,-**




 **4 Platten Elektro-Herd NS  
mit Umluft-Backofen GN 1/1**  
CNS 18/10  
B 800 x T 700 x H 900 mm  
Anschlusswert: 13,9 kW / 3 NAC 400 V  
4 Kochplatten Ø 220 mm, à 2,6 kW  
Elektro-Backofen GN 1/1, 3,5 kW  
Gewicht: 83 kg  
**Best.-Nr. 162.150**  
**Euro 1.955,-**


 **Electric stove 4 hot-plates NS  
with electric baking oven circulated air GN 1/1**  
CNS 18/10  
W 800 x D 700 x H 900 mm  
Power: 13,9 kW / 3 NAC 400 V  
4 hot-plates Ø 220 mm, each 2,6 kW  
Electric oven GN 1/1, 3,5 kW  
Weight: 83 kg  
**Code-No. 162.150**  
**Euro 1.955,-**





- Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- Bautiefe 600 mm, Breite Modulweise 400 mm oder 600 mm
- Klein in den Dimensionen
- Auf kleinstem Raum eine leistungsfähige Snackeinrichtung
- Modulbauweise maßgerecht und leicht kombinierbar
- Variable Anordnung der Unterbauten
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Optimale Energieausnutzung
- Perfekt in der Funktion
- Leichte Reinigung
- Schönes Design
- Serie auch für Thekenaufsatzhaube geeignet
- Geräteverbindung mit Klemmstegen



- All devices are  marked
- Attachment devices and base frames are completely made out of CNS 18/10
- Construction depth 600 mm, width module-wise either 400 mm or 600 mm
- Small in dimensions
- A capable Snack-device on smallest space
- Modular architecture is true to scale and can be combined easily
- Variable arrangement of base frames
- Electric and gas model
- Devices are preset to liquid gas, natural gas jets are enclosed
- Ideal energy efficiency
- Perfect in function
- Easy cleaning
- Attractive appearance
- Series also compatible with counter attachment hood
- Device linking via wedge crosspiece







**2 Flammen-Gas-Herd**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert: 6,5 kW  
 1 x 3 kW Brenner (hinten)  
 1 x 3,5 kW Brenner (vorne)  
 Gewicht: 17,5 kg  
**Best.-Nr. 131.7423**  
**Euro 729,-**



**Gas stove, 2 burners**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 6,5 kW  
 1 x 3 kW Burner (back)  
 1 x 3,5 kW Burner (front)  
 Weight: 17,5 kg  
**Code-No. 131.7423**  
**Euro 729,-**



**4 Flammen-Gas-Herd**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert: 11,25 kW  
 2 x 3 kW Brenner (hinten)  
 1 x 3,5 kW Brenner (vorne)  
 1 x 1,75 kW Brenner (vorne)  
 Gewicht: 26,5 kg  
**Best.-Nr. 131.7443**  
**Euro 998,-**



**Gas stove, 4 burners**  
 W 600 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 11,25 kW  
 2 x 3 kW Burners (back)  
 1 x 3,5 kW Burner (front)  
 1 x 1,75 kW Burner (front)  
 Weight: 26,5 kg  
**Code-No. 131.7443**  
**Euro 998,-**



**2 Platten-Elektro-Herd**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Blitzkochplatten à 2 kW:  
 Ø 180 mm  
 Anschlusswert:  
 4 kW / 2 NAC 400 V  
 Gewicht: 18 kg  
**Best.-Nr. 131.722**  
**Euro 599,-**



**Electric cooker, 2 plates**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 fast hot-plates each 2 kW:  
 Ø 180 mm  
 Power:  
 4 kW / 2 NAC 400 V  
 Weight: 18 kg  
**Code-No. 131.722**  
**Euro 599,-**



**4 Platten-Elektro-Herd**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Blitzkochplatten à 2 kW:  
 Ø 180 mm  
 Anschlusswert:  
 8 kW / 3 NAC 400 V  
 Gewicht: 27 kg  
**Best.-Nr. 131.734**  
**Euro 897,-**



**Electric cooker, 4 plates**  
 W 600 x D 600 x H 290 mm  
 fast hot-plates each 2 kW:  
 Ø 180 mm  
 Power:  
 8 kW / 3 NAC 400 V  
 Weight: 27 kg  
**Code-No. 131.734**  
**Euro 897,-**



**2 Platten-Ceran-Kocher**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Kochfeld:  
 1x 2,5 kW, 1x 1,8 kW  
 Anschlusswert:  
 4,3 kW / 3 NAC 400 V  
 Gewicht: 19 kg  
**Best.-Nr. 131.800**  
**Euro 1.127,-**



**Cerane cooker, 2 plates**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Cooking zone:  
 1x 2,5 kW, 1x 1,8 kW  
 Power:  
 4,3 kW / 3 NAC 400 V  
 Weight: 19 kg  
**Code-No. 131.800**  
**Euro 1.127,-**



**4 Platten-Ceran-Kocher**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Kochfeld: 2x 2,5 kW,  
 1x 1,8 kW, 1x 1,2 kW  
 Anschlusswert:  
 8,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Gewicht: 28 kg  
**Best.-Nr. 131.850**  
**Euro 1.787,-**



**Cerane cooker, 4 plates**  
 W 600 x D 600 x H 290 mm  
 Cooking zone: 2x 2,5 kW,  
 1x 1,8 kW, 1x 1,2 kW  
 Power:  
 8,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Weight: 28 kg  
**Code-No. 131.850**  
**Euro 1.787,-**



**Elektro Griddleplatte glatt**  
hartverchromt, Spezialstahl  
für bessere Wärmeleitfähigkeit  
B 400 x T 600 x H 290 mm  
Bratfläche: 333 x 480 mm  
Anschlusswert: 3,6 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 38 kg  
**Best.-Nr. 132.111**  
**Euro 1.334,-**

**Electric griddle plate, smooth**  
hard chromium-plated, special steel  
for better heat conductivity  
W 400 x D 600 x H 290 mm  
Roasting surface: 333 x 480 mm  
Power: 3,6 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 38 kg  
**Code-No. 132.111**  
**Euro 1.334,-**



**Elektro Griddleplatte glatt**  
hartverchromt, Spezialstahl  
für bessere Wärmeleitfähigkeit  
B 600 x T 600 x H 290 mm  
Bratfläche: 530 x 480 mm  
2 Heizzonen, getrennt regelbar  
Anschlusswert:  
7,2 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 57 kg  
**Best.-Nr. 132.121**  
**Euro 1.638,-**

**Electric griddle plate, smooth**  
hard chromium-plated, special  
steel for better heat conductivity  
W 600 x D 600 x H 290 mm  
Roasting surface: 530 x 480 mm  
2 heating zones, separately  
adjustable  
Power: 7,2 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 57 kg  
**Code-No. 132.121**  
**Euro 1.638,-**

Alle Geräte auf  
Flüssiggas eingestellt!  
All devices are preset  
to liquid gas!



**Gas Griddleplatte glatt**  
hartverchromt, Spezialstahl  
für bessere Wärmeleitfähigkeit  
B 400 x T 600 x H 290 mm  
Bratfläche: 333 x 480 mm  
Anschlusswert: 4,6 kW  
Gewicht: 41 kg  
**Best.-Nr. 132.1413**  
**Euro 1.457,-**

**Gas griddle plate, smooth**  
hard chromium-plated, special steel  
for better heat conductivity  
W 400 x D 600 x H 290 mm  
Roasting surface: 333 x 480 mm  
Power: 4,6 kW  
Weight: 41 kg  
**Code-No. 132.1413**  
**Euro 1.457,-**



**Gas Griddleplatte glatt**  
hartverchromt, Spezialstahl  
für bessere Wärmeleitfähigkeit  
B 600 x T 600 x H 290 mm  
Bratfläche: 530 x 480 mm  
2 Heizzonen, getrennt regelbar  
Anschlusswert: 7,6 kW  
Gewicht: 60 kg  
**Best.-Nr. 132.1813**  
**Euro 1.782,-**

**Gas griddle plate, smooth**  
hard chromium-plated, special  
steel for better heat conductivity  
W 600 x D 600 x H 290 mm  
Roasting surface: 530 x 480 mm  
2 heating zones, separately  
adjustable  
Power: 7,6 kW, weight: 60 kg  
**Code-No. 132.1813**  
**Euro 1.782,-**



**Elektro Griddleplatte**  
**1/2 glatt 1/2 gerillt**  
B 600 x T 600 x H 290 mm  
Bratfläche: 530 x 480 mm  
2 Heizzonen, getrennt regelbar  
Anschlusswert:  
7,2 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 57 kg  
**Best.-Nr. 131.253**  
**Euro 1.487,-**

**Electric griddle plate,**  
**1/2 smooth 1/2 grooved**  
W 600 x D 600 x H 290 mm  
Roasting surface: 530 x 480 mm  
2 heating zones, separately adjustable  
Power: 7,2 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 57 kg  
**Code-No. 131.253**  
**Euro 1.487,-**



**Gas-Lavasteingrill**  
B 600 x T 600 x H 290 mm  
Anschlusswert: 7,3 kW  
höhenverstellbarer Grillrost  
Gewicht: 48 kg  
**Best.-Nr. 131.7003**  
**Euro 1.555,-**

**Gas lava rock-grill**  
W 600 x D 600 x H 290 mm  
Power: 7,3 kW  
height-adjustable grid  
Weight: 48 kg  
**Code-No. 131.7003**  
**Euro 1.555,-**

**Kombi-Kratzer**  
für alle Stahlplatten und Roste.  
Klinge austauschbar  
**Best.-Nr. 02.510.513 Euro 23,-**

**Ersatzklinge**  
**Best.-Nr. 026.781 Euro 5,-**



**Combi-Scraper**  
für all steel plates and grids  
exchangeable blade  
**Code-No. 02.510.513 Euro 23,-**

**Substitute blade**  
**Code-No. 026.781 Euro 5,-**



**Gas-Friteuse mit 1 x 8 Literbecken**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert: 6,7 kW  
 Gewicht: 28 kg  
**Best.-Nr. 131.5113**  
**Euro 1.387,-**



**Elektro-Friteuse mit 1 x 8 Literbecken**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 6,3 kW / 3 NAC 400 V  
 mit herauschwenkbarem Heizelement  
 Gewicht: 23 kg  
**Best.-Nr. 131.415**  
**Euro 1.171,-**



**Elektro-Friteuse mit 1 x 6 Literbecken**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 mit festem Heizelement  
 Gewicht: 22 kg  
**Best.-Nr. 131.306**  
**Euro 797,-**



**Gas deep fat fryer with 1 basin 8 litres**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 6,7 kW  
 Weight: 28 kg  
**Code-No. 131.5113**  
**Euro 1.387,-**



**Electric deep fat fryer with 1 basin 8 litres**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 6,3 kW / 3 NAC 400 V  
 with swivelling heating element  
 Weight: 23 kg  
**Code-No. 131.415**  
**Euro 1.171,-**



**Electric deep fat fryer with 1 basin 6 litres**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 with fixed heating element  
 Weight: 22 kg  
**Code-No. 131.306**  
**Euro 797,-**



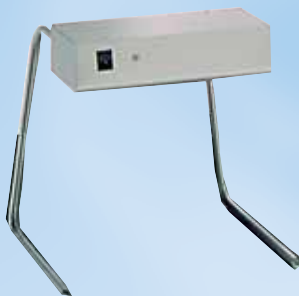
**Elektro-Friteuse mit 2 x 8 Literbecken**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 12,6 kW / 3 NAC 400 V  
 mit herauschwenkbarem Heizelement  
 Gewicht: 36 kg  
**Best.-Nr. 131.425**  
**Euro 1.949,-**



**Elektro-Friteuse mit 2 x 6 Literbecken**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 6,6 kW / 3 NAC 400 V  
 mit festem Heizelement  
 Gewicht: 32 kg  
**Best.-Nr. 131.413**  
**Euro 1.464,-**



**Gas-Friteuse mit 2 x 8 Literbecken**  
 B 600 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert: 13,4 kW  
 Gewicht: 45 kg  
**Best.-Nr. 131.5213**  
**Euro 2.296,-**



**Wärmebrücke**  
 Anschlusswert: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Gewicht: 3,5 kg  
**Best.-Nr. 131.666**  
**Euro 327,-**

**Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt!  
 All devices are preset to liquid gas!**



**Dish warmer**  
 Power: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Weight: 3,5 kg  
**Code-No. 131.666**  
**Euro 327,-**



**Gas deep fat fryer with 2 basins each 8 litres**  
 W 600 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 13,4 kW  
 Weight: 45 kg  
**Code-No. 131.5213**  
**Euro 2.296,-**



**Ersatzkorb 8l klein**  
 B 115 x T 285 x H 120 mm  
**Best.-Nr. 023668 Euro 79,-**



**Elektro Pommes-Wärmer mit Wärmebrücke**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 1,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Gewicht: 31 kg  
**Best.-Nr. 131.600**  
**Euro 947,-**



**Electric warmer for French fries with dish warmer**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 1,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Weight: 31 kg  
**Code-No. 131.600**  
**Euro 947,-**



**Ersatzkorb 8l groß**  
 B 240 x T 285 x H 120 mm  
**Best.-Nr. 021085 Euro 82,-**

**Elektro Pommes-Wärmer ohne Wärmebrücke**  
 B 400 x T 600 x H 290 mm  
 Anschlusswert:  
 1,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Gewicht: 27,5 kg  
**Best.-Nr. 131.660**  
**Euro 634,-**

**Electric warmer for French fries without dish warmer**  
 W 400 x D 600 x H 290 mm  
 Power: 1,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Weight: 27,5  
**Code-No. 131.660**  
**Euro 634,-**



**Substitute basket 8l small**  
 W 115 x D 285 x H 120 mm  
**Code-No. 023668 Euro 79,-**



**Substitute basket 8l large**  
 W 240 x D 285 x H 120 mm  
**Code-No. 021085 Euro 82,-**



Lieferung erfolgt ohne Körbe!  
Delivered without baskets!



### Elektro-Nudelkocher

B 600 x T 600 x H 850 mm  
Anschlusswert: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
Beckeninhalt: 26 Liter  
mit Wasseranschluss R1/2"  
mit Wasserablauf R1"  
Gewicht: 56 kg  
Best.-Nr. 131.790  
Euro 1.849,-



### Electric pasta cooker

W 600 x D 600 x H 850 mm  
Power: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
Basin capacity: 26 litres  
with water connection R1/2"  
with drain R1"  
Weight: 56 kg  
Code-No. 131.790  
Euro 1.849,-



### Nudelkorb GN 1/3 lang

310 x 155 x 240 mm  
Best.-Nr. 022.930  
Euro 147,-



### Pasta basket GN 1/3 length

310 x 155 x 240 mm  
Code-No. 022.930  
Euro 147,-



### Nudelkorb GN 1/6, rechts

155 x 155 x 240 mm  
Best.-Nr. 022.918  
Euro 96,-



### Pasta basket GN 1/6, right

155 x 155 x 240 mm  
Code-No. 022.918  
Euro 96,-



### Nudelkorb GN 1/3

155 x 310 x 240 mm  
Best.-Nr. 022.920  
Euro 165,-



### Pasta basket GN 1/3

155 x 310 x 240 mm  
Code-No. 022.920  
Euro 165,-



### Nudelkorb GN 2/9 lang

310 x 120 x 240 mm  
Best.-Nr. 023.030  
Euro 149,-



### Pasta basket GN 2/9 length

310 x 120 x 240 mm  
Code-No. 023.030  
Euro 149,-



### Nudelkorb GN 1/6, links

155 x 155 x 240 mm  
Best.-Nr. 022.928  
Euro 96,-



### Pasta basket GN 1/6, left

155 x 155 x 240 mm  
Code-No. 022.928  
Euro 96,-



### Elektro-Wasserbad

B 400 x T 600 x H 290 mm  
Beckengröße: 3 x 1/4 GN, 150 mm tief  
Anschlusswert: 1,4 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 29 kg  
Best.-Nr. 131.760  
Euro 739,-



### Electric Bain Marie

W 400 x D 600 x H 290 mm  
Basin size: 3 x 1/4 GN, 150 mm deep  
Power: 1,4 kW / 1 NAC 230 V, Weight: 29 kg  
Code-No. 131.760  
Euro 739,-

Lieferung ohne GN-Behälter  
und ohne Zwischensteg!  
Delivered without GN-  
containers and without  
connecting crosspiece!



### Elektro-Wasserbad

B 600 x T 600 x H 290 mm  
Beckengröße: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm tief  
Anschlusswert: 2,8 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 26 kg  
Best.-Nr. 131.770  
Euro 963,-



### Electric Bain Marie

W 600 x D 600 x H 290 mm  
Basin size: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm deep  
Power: 2,8 kW / 1 NAC 230 V, Weight: 26 kg  
Code-No. 131.770  
Euro 963,-



**Unterbau mit 2 Schubladen**

B 400 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm  
 Schublade: 309 x 500 x 150 mm  
 Gewicht: 21 kg  
**Best.-Nr. 131.954**  
**Euro 662,-**



**Base frame with 2 drawers**

W 400 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm  
 Drawer: 309 x 500 x 150 mm  
 Weight: 21 kg  
**Code-No. 131.954**  
**Euro 662,-**



**Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden**

B 400 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm  
 Gewicht: 16 kg  
**Best.-Nr. 131.944**  
**Euro 425,-**



**Base cabinet with swing door and intermediate shelf**

W 400 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm  
 Weight: 16 kg  
**Code-No. 131.944**  
**Euro 425,-**



**Offener Unterbau mit Zwischenboden**

B 400 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm, Gewicht 14 kg  
**Best.-Nr. 131.924**  
**Euro 325,-**



**Base frame, open with intermediate shelf**

W 400 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm, Weight: 14 kg  
**Code-No. 131.924**  
**Euro 325,-**

**Geräteverbindungs-Leiste**  
**Best.-Nr. 132.060 • Euro 23,-**

**Device linking strip**  
**Code-No. 132.060 • Euro 23,-**

**Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden**

B 600 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm  
 Gewicht: 21 kg  
**Best.-Nr. 131.946**  
**Euro 492,-**

**Base cabinet with swing door and intermediate shelf**

W 600 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm  
 Weight: 21 kg  
**Code-No. 131.946**  
**Euro 492,-**

**Offener Unterbau mit Zwischenboden**

B 600 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm, Gewicht: 18 kg  
**Best.-Nr. 131.926**  
**Euro 365,-**

**Base frame, open with intermediate shelf**

W 600 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm, Weight: 18 kg  
**Code-No. 131.926**  
**Euro 365,-**

**Unterbau mit Flügeltüren und Zwischenboden**

B 1000 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm  
 Gewicht: 26 kg  
**Best.-Nr. 131.940**  
**Euro 699,-**

**Base cabinet with swing doors and intermediate shelf**

W 1000 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm  
 Weight: 26 kg  
**Code-No. 131.940**  
**Euro 699,-**


**Offener Unterbau mit Zwischenboden**

B 1000 x T 550 x H 580 mm  
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm, Gewicht: 22 kg  
**Best.-Nr. 131.920**  
**Euro 444,-**


**Base frame, open with intermediate shelf**

W 1000 x D 550 x H 580 mm  
 height-adjustable feet: max. 50 mm, Weight: 22 kg  
**Code-No. 131.920**  
**Euro 444,-**




- Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- Bautiefe 650 mm, Höhe 850 mm (inkl. Unterbau)
- Aufsatzgeräte Breite 400 mm oder 600 mm, Aufsatzgeräte Höhe ohne Kamin 295 mm
- Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf
- Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- Variable Anordnung der Unterbauten
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Optimale Energieausnutzung
- Robuste Bauart
- Praktische Funktionalität, leichte Reinigung
- Attraktives Aussehen
- Ideale Serie auch für den Einsatz von Thekenaufsatzhauben
- Geräteverbindung mit Klemmstegen




- All devices are  marked
- Attachment devices and base frames are completely made of CNS 18/10
- Construction depth 650 mm, height 850 mm (incl. base frame)
- Attachment devices' width either 400 mm or 600 mm attachment devices' height without chimney 295 mm
- High-performance devices for little required space
- Modular architecture is true to scale and can be combined easily
- Variable arrangement of base frames
- Electric and gas model
- Devices are preset to liquid gas, natural gas jets are enclosed
- Ideal energy efficiency
- Robust design
- Handy functionality, easy cleaning
- Attractive appearance
- Ideal series also applicable for counter attachment hoods
- Device linking via wedge crosspiece



 **4 Flammen-Gasherd mit Elektro-Heißluftbackofen**  
 B 600 x T 650 x H 850 mm  
 Anschlusswert Gas: 18,0 kW  
 4 Brenner: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW mit Zündflamme  
 Elektro-Heißluftbackofen  
 B 420 x T 460 x H 335 mm  
 2,5 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Regelbereich: 50–270° C  
 Gewicht: 68 kg  
 Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Best.-Nr. 125.0393**  
**Euro 2.125,-**

 **4 burner gas stove with electric convection oven**  
 W 600 x D 650 x H 850 mm  
 Power Gas: 18,0 kW  
 4 burners: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW with pilot flame  
 Electric convection oven  
 W 420 x D 460 x H 335 mm  
 2,5 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Control range: 50–270° C  
 Weight: 68 kg  
 Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code-No. 125.0393**  
**Euro 2.125,-**

 **Backblech**  
 Maße: 445 x 350 mm  
**Best.-Nr. 105.803**  
**Euro 33,-**


 **Baking tray**  
 Size: 445 x 350 mm  
**Code-No. 105.803**  
**Euro 33,-**

**Backofenrost**  
 Maße: 445 x 350 mm  
**Best.-Nr. 105.802**  
**Euro 23,-**


**Oven grid**  
 Size: 445 x 350 mm  
**Code-No. 105.802**  
**Euro 23,-**




 **Elektroherd mit 4 Kochplatten mit Elektro-Heißluftbackofen**  
 B 600 x T 650 x H 850 mm  
 Gesamtanschlusswert: 9,2 kW,  
 3 NAC 380–400 V  
 4 Kochplatten: 2x 2,0 kW, Ø 220 mm,  
 2x 1,5 kW, Ø 180 mm  
 Elektro-Heißluftbackofen  
 B 420 x T 460 x H 335 mm  
 2,2 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Regelbereich: 50–270° C  
 Gewicht: 64 kg  
 Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Best.-Nr. 115.048**  
**Euro 2.175,-**

 **Electric oven with 4 hot-plates with electric convection oven**  
 W 600 x D 650 x H 850 mm  
 Total power: 9,2 kW,  
 3 NAC 380–400 V  
 4 hot-plates = 2x 2,0 kW, Ø 220 mm,  
 2x 1,5 kW, Ø 180 mm  
 Electric convection oven  
 W 420 x D 460 x H 335 mm  
 2,2 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Control range: 50–270° C  
 Weight: 64 kg  
 Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code-No. 115.048**  
**Euro 2.175,-**



 **6 Flammen-Gasherd mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement**  
 B 1100 x T 650 x H 850 mm  
 Anschlusswert Gas: 32 kW  
 6 Brenner: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW mit Zündflamme  
 Gasbackofen  
 B 570 x T 545 x H 285 mm, 5 kW  
 Regelbereich: 140–300° C  
 Gewicht: 120 kg  
 Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Best.-Nr. 125.0403**  
**Euro 2.997,-**

 **6 burner gas stove with gas oven and neutral cabinet**  
 W 1100 x D 650 x H 850 mm  
 Power Gas: 32 kW  
 6 burners: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW with pilot flame  
 gas oven  
 W 570 x D 545 x H 285 mm, 5 kW  
 Control range: 140–300° C  
 Weight: 120 kg  
 Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code-No. 125.0403**  
**Euro 2.997,-**

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt!  
 All devices are preset to liquid gas!



**3 Flammen-Gasherd mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement**

B 1200 x T 650 x H 850 mm  
Anschlusswert Gas: 22,5 kW  
3 Brenner: 1 x 3,5 kW, 2 x 7,0 kW mit Zündflamme  
Gasbackofen B 570 x T 545 x H 285 mm, 5 kW  
Regelbereich: 140–300° C  
Gewicht: 137 kg  
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Best.-Nr. 115.0653**  
**Euro 2.985,-**



**3 burner gas stove with gas oven and neutral cabinet**

W 1200 x D 650 x H 850 mm  
Power Gas: 22,5 kW  
3 burners: 1 x 3,5 kW, 2 x 7,0 kW with pilot flame  
gas oven W 570 x D 545 x H 285 mm, 5 kW  
Control range: 140–300° C  
Weight: 137 kg  
Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code-No. 115.0653**  
**Euro 2.985,-**

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt!  
All devices are preset to liquid gas!



**Gas-Kocher**

B 400 x T 650 x H 295 mm  
Anschlusswert 9,0 kW  
2 Brenner: 1x 3,5 kW,  
1x 5,5 kW  
mit Zündflamme  
Gewicht: 19 kg  
**Best.-Nr. 125.0003**  
**Euro 699,-**



**Gas cooker**

W 400 x D 650 x H 295 mm  
Power 9,0 kW  
2 burners: 1x 3,5 kW,  
1x 5,5 kW  
with pilot flame  
Weight: 19 kg  
**Code-No. 125.0003**  
**Euro 699,-**



**Gas-Kocher**

B 600 x T 650 x H 295 mm  
Anschlusswert 18,0 kW  
4 Brenner: 2x 3,5 kW,  
2x 5,5 kW  
mit Zündflamme  
Gewicht: 27 kg  
**Best.-Nr. 125.0013**  
**Euro 1.085,-**




**Gas cooker**

W 600 x D 650 x H 295 mm  
Power 18,0 kW  
4 burners: 2x 3,5kW,  
2x 5,5 kW  
with pilot flame  
Weight: 27 kg  
**Code-No. 125.0013**  
**Euro 1.085,-**









 **Elektro-Kocher**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 4,1 kW  
 3 NAC 380-400 V  
**2 Kochplatten:**  
 1x 2,6 kW Ø 220 mm,  
 1x 1,5 kW Ø 180 mm  
 Gewicht 18 kg  
**Best.-Nr. 115.002**  
**Euro 675,-**

 **Electric cooker**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power 4,1 kW  
 3 NAC 380-400 V  
**2 hot-plates:**  
 1x 2,6 kW Ø 220 mm,  
 1x 1,5 kW Ø 180 mm  
 Weight 18 kg  
**Code-No. 115.002**  
**Euro 675,-**

 **Elektro-Kocher**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 8,2 kW  
 3 NAC 380-400 V  
**4 Kochplatten:**  
 2x 2,6 kW Ø 220 mm  
 2x 1,5 kW Ø 180 mm  
 Gewicht 25 kg  
**Best.-Nr. 115.003**  
**Euro 1.045,-**

 **Electric cooker**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 8,2 kW  
 3 NAC 380-400 V  
**4 hot-plates:**  
 2x 2,6 kW Ø 220 mm  
 2x 1,5 kW Ø 180 mm  
 Weight 25 kg  
**Code-No. 115.003**  
**Euro 1.045,-**



 **Elektro-Nudelkocher**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Beckenmaß 490 x 400 x 195 mm  
 Wasserinhalt 28 Liter,  
 mit Wasserzulauf- und ablaufhahn  
 Gewicht 28 kg  
**Best.-Nr. 115.038**  
**Euro 1.861,-**

 **Electric pasta cooker**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Basin size 490 x 400 x 195 mm  
 Water capacity 28 litres,  
 with water inlet and outlet tap  
 Weight 28 kg  
**Code-No. 115.038**  
**Euro 1.861,-**

**Lieferung erfolgt ohne Körbe, Körbe siehe Katalogseite 66/67!**  
**Delivered without baskets, baskets see catalogue page 66/67!**

 **Elektro-Bain-Marie 1/1 GN**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 2,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Wasserablaufhahn  
 Gewicht 15 kg  
**Best.-Nr. 115.110**  
**Euro 885,-**

 **Electric Bain-Marie 1/1 GN**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power 2,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Water outlet tap  
 Weight 15 kg  
**Code-No. 115.110**  
**Euro 885,-**

**Elektro-Bain-Marie**  
**1/1 GN + 2 x 1/4 GN**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 3,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Wasserablaufhahn  
 Gewicht 19 kg  
**Best.-Nr. 115.011**  
**Euro 1.149,-**

**Electric Bain-Marie**  
**1/1 GN + 2 x 1/4 GN**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 3,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Water outlet tap  
 Weight 19 kg  
**Code-No. 115.011**  
**Euro 1.149,-**



**Elektro-Bain-Maries für 150 mm tiefe GN-Behälter!**  
**Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter!**  
**Electric Bain-Maries for GN containers of 150 mm depth!**  
**Delivered without GN containers!**



**Elektro-Schaschlik- bzw. Bratpfanne**

B 400 x T 650 x H 295 mm  
Anschlusswert 3,9 kW  
3 NAC 380-400 V  
Pfannenmaß:  
B 310 x T 505 x H 100 mm  
Inhalt: 12,5 Liter  
Gewicht 20 kg  
**Best.-Nr. 115.045**  
**Euro 1.326,-**



**Electric shashlik- and frying pan**

W 400 x D 650 x H 295 mm  
Power 3,9 kW  
3 NAC 380-400 V  
pan size:  
W 310 x D 505 x H 100 mm  
Capacity: 12,5 litres  
Weight 20 kg  
**Code-No. 115.045**  
**Euro 1.326,-**



**Elektro-Rostbräter**

B 400 x T 650 x H 295 mm  
Anschlusswert 4,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
1 Heizzone und  
Gussroste 325 x 480 mm  
Fettauffangbecken, welches mit  
Wasser gefüllt werden kann  
Gewicht 24 kg  
**Best.-Nr. 115.037**  
**Euro 1.365,-**



**Electric roast fryer**

W 400 x D 650 x H 295 mm  
Power 4,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
1 heating zone and  
cast grid 325 x 480 mm  
fat collecting pan, which can be  
filled with water  
Weight 24 kg  
**Code-No. 115.037**  
**Euro 1.365,-**



**Elektro-Rostbräter**

B 600 x T 650 x H 295 mm  
Anschlusswert 7,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
2 Heizzonen und  
Gussroste 525 x 480  
Fettauffangbecken, welches mit  
Wasser gefüllt werden kann  
Gewicht 33 kg  
**Best.-Nr. 115.039**  
**Euro 1.795,-**





**Electric roast fryer**


W 600 x D 650 x H 295 mm  
Power 7,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
2 heating zones and  
cast grid 525 x 480  
fat collecting pan, which can be  
filled with water  
Weight 33 kg  
**Code-No. 115.039**  
**Euro 1.795,-**






 **Elektro Multibräter**  
 B 400 x T 650 x H 850 mm  
 Tiegelinhalt 13 Liter  
 B 320 x T 480 x H 90 mm  
 Anschlusswert 4,05 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Gewicht 27 kg  
**Best.-Nr. 115.145**  
**Euro 2.287,-**


 **Electric multi-fryer**  
 W 400 x D 650 x H 850 mm  
 Capacity saucepan 13 litres  
 W 320 x D 480 X H 90 mm  
 Power 4,05 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Weight 27 kg  
**Code-No. 115.145**  
**Euro 2.287,-**

 **Elektro Multibräter**  
 B 600 x T 650 x H 850 mm  
 Tiegelinhalt 21 Liter  
 B 520 x T 480 x H 90 mm  
 Anschlusswert 8,1 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Gewicht 45 kg  
**Best.-Nr. 115.147**  
**Euro 2.787,-**

 **Electric multi-fryer**  
 B 600 x T 650 x H 850 mm  
 Capacity saucepan 21 litres  
 W 520 x D 480 x H 90 mm  
 Power 8,1 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Weight 45 kg  
**Code-No. 115.147**  
**Euro 2.787,-**



 **Gas-Lavasteingrill**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert: 7,0 kW  
 höhenverstellbarer Grillrost  
 Gewicht: 38 kg  
**Best.-Nr. 115.1483**  
**Euro 1.349,-**

 **Gas lava rock-grill**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power: 7,0 kW  
 height-adjustable grid  
 Weight: 38 kg  
**Code-No. 115.1483**  
**Euro 1.349,-**

 **Gas-Lavasteingrill**  
 B 800 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert: 14,0 kW  
 mit 2 Heizonen  
 höhenverstellbarer Grillrost  
 Gewicht: 70 kg  
**Best.-Nr. 115.1493**  
**Euro 1.872,-**

 **Gas lava rock-grill**  
 W 800 x D 650 x H 295 mm  
 Power: 14,0 kW  
 with 2 heating zones  
 height-adjustable grid  
 Weight: 70 kg  
**Code-No. 115.1493**  
**Euro 1.872,-**





**Elektro-Friteuse**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Inhalt 10 Liter,  
 mit **herausschwenkbarem**  
 Heizelement zur leichteren  
 Reinigung  
 Gewicht 18 kg  
**Best.-Nr. 115.104**  
**Euro 1.195,-**



**Electric deep fat fryer**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Capacity 10 litres,  
 with **swivelling** heating element  
 for easier cleaning  
 Weight 18 kg  
**Code-No. 115.104**  
**Euro 1.195,-**



**Ersatzkörbe für Elektro-Friteusen**  
 Korbmaß 180 x 305 x 110 mm  
**Best.-Nr. 024.8582**  
**Euro 67,-**



**Substitute baskets for electric deep fat fryers**  
 Basket size 180 x 305 x 110 mm  
**Code-No. 024.8582**  
**Euro 67,-**



**Elektro-Friteuse**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 18,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Inhalt 2 Becken à 10 Liter  
 mit **herausschwenkbarem**  
 Heizelement zur leichteren  
 Reinigung  
 Gewicht 31 kg  
**Best.-Nr. 115.105**  
**Euro 1.788,-**



**Electric deep fat fryer**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 18,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Capacity 2 basins each 10 litres  
 with **swivelling** heating element  
 for easier cleaning  
 Weight 31 kg  
**Code-No. 115.105**  
**Euro 1.788,-**



**Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 2,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Keramik-Heizstrahler  
 Beckengröße: 1/1 GN  
 Gewicht 21 kg  
**Best.-Nr. 115.015**  
**Euro 844,-**



**Electric warmer for French fries**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power 2,0 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Ceramics radiant heater  
 Basin size: 1/1 GN  
 Weight 21 kg  
**Code-No. 115.015**  
**Euro 844,-**



**Fettsafe / Fatsafe**  
**Code-No. A150.460V**  
**Euro 99,-**




**Fritierfett-Filter / Frying fat filter**  
**Code-No. A101.999**  
**Euro 99,-**


**Ersatzfilter / Substitute filter**  
**Code-No. A101.901**  
**Euro 54,-**




 **Gas-Friteuse**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 5,0 kW  
 Inhalt 8 Liter  
 Gewicht 26 kg  
**Best.-Nr. 115.0183**  
**Euro 1.471,-**

 **Gas deep fat fryer**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 Power 5,0 kW  
 Capacity 8 litres  
 Weight 26 kg  
**Code-No. 115.0183**  
**Euro 1.471,-**

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt!  
 All devices are preset to liquid gas!

 **Ersatzkörbe für Gas-Friteusen**  
 Korbmaß 200 x 280 x 115 mm  
**Best.-Nr. 024.8585**  
**Euro 67,-**

 **Substitute baskets for gas deep fat fryers**  
 Basket size 200 x 280 x 115 mm  
**Code-No. 024.8585**  
**Euro 67,-**

 **Gas-Friteuse**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 10,0 kW  
 Inhalt 2 Becken à 8 Liter  
 Gewicht 44 kg  
**Best.-Nr. 115.0193**  
**Euro 2.575,-**


 **Gas deep fat fryer**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 10,0 kW  
 Capacity 2 basins each 8 litres  
 Weight 44 kg  
**Code-No. 115.0193**  
**Euro 2.575,-**



 **Arbeitsplatte**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 mit Schublade  
 Gewicht 12 kg  
**Best.-Nr. 115.012**  
**Euro 478,-**


 **Work-top**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 with drawer  
 Weight 12 kg  
**Code-No. 115.012**  
**Euro 478,-**


 **Arbeitsplatte**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 mit Schublade  
 Gewicht 21 kg  
**Best.-Nr. 115.013**  
**Euro 543,-**

 **Work-top**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 with drawer  
 Weight 21 kg  
**Code-No. 115.013**  
**Euro 543,-**





 **Elektro-Griddleplatte glatt**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm  
 Anschlusswert 3,9 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Gewicht 30 kg  
**Best.-Nr. 115.008**  
**Euro 1.135,-**


 **Electric griddle plate, smooth**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 roasting surface steel W 396 x D 555 mm  
 Power 3,9 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Weight 30 kg  
**Code-No. 115.008**  
**Euro 1.135,-**

**Gas-Griddleplatte glatt**  
 B 400 x T 650 x H 295 mm  
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm  
 Anschlusswert 6,0 kW  
 Gewicht 38 kg  
**Best.-Nr. 115.0163**  
**Euro 1.178,-**

**Gas griddle plate, smooth**  
 W 400 x D 650 x H 295 mm  
 roasting surface steel W 396 x D 555 mm  
 Power 6,0 kW  
 Weight 38 kg  
**Code-No. 115.0163**  
**Euro 1.178,-**


*Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt!  
 All devices are preset to liquid gas!*

 **Gas-Griddleplatte glatt**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Bratfläche hartverchromt  
 B 596 x T 555 mm  
 Anschlusswert 12,0 kW  
 Gewicht 69 kg  
**Best.-Nr. 115.2073**  
**Euro 1.929,-**


 **Gas griddle plate, smooth**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 roasting surface hard chromium-plated  
 W 596 x D 555 mm  
 Power 12,0 kW  
 Weight 69 kg  
**Code-No. 115.2073**  
**Euro 1.929,-**



 **Elektro-Griddleplatte glatt**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Bratfläche Stahl  
 B 596 x T 555 mm  
 Anschlusswert 7,8 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Gewicht 51 kg  
**Best.-Nr. 115.009**  
**Euro 1.539,-**


 **Electric griddle plate, smooth**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 roasting surface steel  
 W 596 x D 555 mm  
 Power 7,8 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Weight 51 kg  
**Code-No. 115.009**  
**Euro 1.539,-**


 **Elektro-Griddleplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 7,8 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Bratfläche B 596 x T 555 mm  
 Gewicht 51 kg  
**Best.-Nr. 115.119**  
**Euro 1.594,-**

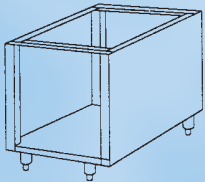
 **Electric griddle plate, 1/2 smooth, 1/2 grooved**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 7,8 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 roasting surface W 596 x D 555 mm  
 Weight 51 kg  
**Code-No. 115.119**  
**Euro 1.594,-**







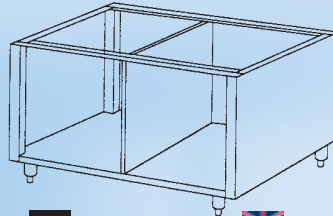
 **Spülbecken**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 mit Spültischeinlochbatterie 1/2"  
 Wasserablauf 1 1/2"  
 Beckenmaße: B 500 x T 400 x H 150 mm  
 Gewicht 16 kg  
**Best.-Nr. 115.014**  
**Euro 780,-**

 **Sink**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 with single hole faucet 1/2"  
 Water drain tap 1 1/2"  
 Basin size: W 500 x D 400 x H 150 mm  
 Weight 16 kg  
**Code-No. 115.014**  
**Euro 780,-**




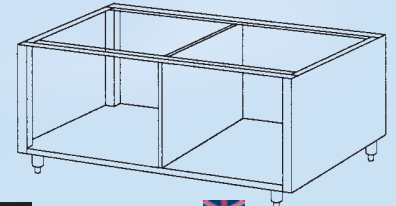
 **offener Unterbau**  
 B 400 x H 580 mm  
**Best.-Nr. 112.020**  
**Euro 353,-**

 **open base unit**  
 W 400 x H 580 mm  
**Code-No. 112.020**  
**Euro 353,-**




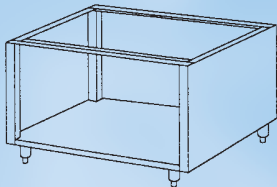
 **offener Unterbau**  
 B 800 x H 580 mm  
**Best.-Nr. 112.022**  
**Euro 487,-**

 **open base unit**  
 W 800 x H 580 mm  
**Code-No. 112.022**  
**Euro 487,-**




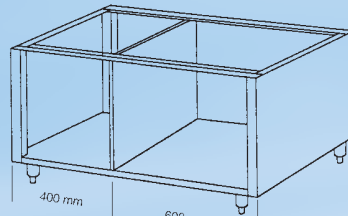
 **offener Unterbau**  
 B 1200 x H 580 mm  
**Best.-Nr. 112.024**  
**Euro 568,-**

 **open base unit**  
 W 1200 x H 580 mm  
**Code-No. 112.024**  
**Euro 568,-**




 **offener Unterbau**  
 B 600 x H 580 mm  
**Best.-Nr. 112.021**  
**Euro 395,-**

 **open base unit**  
 W 600 x H 580 mm  
**Code-No. 112.021**  
**Euro 395,-**



 **offener Unterbau**  
 B 1000 x H 580 mm  
**Best.-Nr. 112.023**  
**Euro 520,-**

 **open base unit**  
 W 1000 x H 580 mm  
**Code-No. 112.023**  
**Euro 520,-**

**Geräteverbindungs-Leiste**  
**Device linking strip**  
**Code-No. 110.036**  
**Euro 22,-**

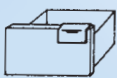



 **Zwischenboden**  
 400 mm  
**Best.-Nr. 112.030**  
**Euro 66,-**


 **Shelf**  
 400 mm  
**Code-No. 112.030**  
**Euro 66,-**

**Zwischenboden**  
 600 mm  
**Best.-Nr. 112.031**  
**Euro 86,-**

**Shelf**  
 600 mm  
**Code-No. 112.031**  
**Euro 86,-**



 **Schublade**  
 Innenmaß: B 305 x  
 T 525 x H 145 mm  
**Best.-Nr. 112.028**  
**Euro 227,-**

 **Drawer**  
 Inner size: W 305 x  
 D 525 x H 145 mm  
**Code-No. 112.028**  
**Euro 227,-**

**Pro Unterbau 400 mm werden**  
**2 Schubladen benötigt!**

**2 drawers each base unit 400 mm**  
**are required!**



**Tür, links Anschlag**  
 zu Unterbauten  
 400 mm breit  
**Best.-Nr. 112.025L**  
**Euro 130,-**

**Tür, links Anschlag**  
 zu Unterbauten  
 600 mm breit  
**Best.-Nr. 112.026L**  
**Euro 173,-**

**Tür, rechts Anschlag**  
 zu Unterbauten  
 400 mm breit  
**Best.-Nr. 112.025R**  
**Euro 130,-**

**Tür, rechts Anschlag**  
 zu Unterbauten  
 600 mm breit  
**Best.-Nr. 112.026R**  
**Euro 173,-**





**Door, hinge left**  
 for base units  
 400 mm width  
**Code-No. 112.025L**  
**Euro 130,-**



**Door, hinge left**  
 for base units  
 600 mm width  
**Code-No. 112.026L**  
**Euro 173,-**

**Door, hinge right**  
 for base units  
 400 mm width  
**Code-No. 112.025R**  
**Euro 130,-**

**Door, hinge right**  
 for base units  
 600 mm width  
**Code-No. 112.026R**  
**Euro 173,-**



-  Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Geräte aus CNS 18/10
- Bautiefe 650 mm, Höhe von 850 bis 900 mm
- Die Serie erfüllt hohe Ansprüche an Funktion und Leistung
- Top-Design, dadurch idealer **Einsatz im Kundensichtbereich**
- Problemlose Reinigung
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Erdgas H eingestellt
- Sparsamer Energieverbrauch
- Geräteverbindung mittels U-Rinne für bessere Hygiene

-  All devices are  marked
- Devices made of CNS 18/10
- Construction depth 650 mm, height from 850 to 900 mm
- The series meets highest demands on functionality and performance
- Top design, thus ideal use **in customers' field of vision**
- Trouble-free cleaning
- Electric and gas models
- Devices are preset to natural gas H
- Economical energy consumption
- Device linking via U-gutter for better hygiene





**5 Flammen Gas-Herd mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement**

B 1000 x T 650 x H 900 mm  
Anschlusswert 20,5 kW  
5 offene Kochstellen:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW,  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Backofen:  
B 530 x T 400 x H 305 mm, 4,0 kW  
inkl. 1 Rost, 1 Backblech  
Gewicht: 125 kg  
**Best.-Nr. 200.3551**  
**Euro 2.594,-**



**Gas stove 5 burners with gas oven and neutral cabinet**

W 1000 x D 650 x H 900 mm  
Power 20,5 kW  
5 flames:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW,  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Gas oven:  
W 530 x D 400 x H 305 mm, 4,0 kW  
incl. 1 grid, 1 baking tray  
Weight: 125 kg  
**Code-No. 200.3551**  
**Euro 2.594,-**

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to natural gas H.



**5 Flammen Gas-Herd mit 2 Gasbacköfen**

B 1000 x T 650 x H 900 mm  
Anschlusswert 23,5 kW  
5 offene Kochstellen:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Backöfen:  
B 400 x T 455 x H 305 mm, à 3,5 kW  
inkl. 1 Rost, 2 Backbleche  
Gewicht: 130 kg  
**Best.-Nr. 200.5771**  
**Euro 2.824,-**



**Gas stove 5 burners with 2 gas ovens**

W 1000 x D 650 x H 900 mm  
Power 23,5 kW  
5 flames:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Gas oven:  
W 400 x D 455 x H 305 mm, each 3,5 kW  
incl. 1 grid, 2 baking trays  
Weight: 130 kg  
**Code-No. 200.5771**  
**Euro 2.824,-**

Ausführung mit 2 Elektro-Heißluftöfen  
(2x 2,65 kW 1 NAC 230 V)  
Gewicht: 128 kg  
**Best.-Nr. 200.5781**  
**Euro 3.289,-**

Model with 2 electric convection ovens  
(2x 2,65 kW 1 NAC 230 V)  
Weight: 128 kg  
**Code-No. 200.5781**  
**Euro 3.289,-**



**Kleintopfring / Support ring for small pots**  
**Code-No. 100.230**  
**Euro 19,-**



**5 Flammen Gas-Herd mit einem großen Gasbackofen**

B 1000 x T 650 x H 900 mm  
Anschlusswert 23,5 kW  
5 offene Kochstellen:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Backofen:  
B 900 x T 455 x H 305 mm, 7 kW  
inkl. 1 Rost, 2 Backbleche  
Gewicht: 128 kg  
**Best.-Nr. 200.4551**  
**Euro 2.925,-**



**Gas stove 5 burners with 1 large gas oven**

W 1000 x D 650 x H 900 mm  
Power 23,5 kW  
5 flames:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Gas oven:  
W 900 x D 455 x H 305 mm, 7 kW  
incl. 1 grid, 2 baking trays  
Weight: 128 kg  
**Code-No. 200.4551**  
**Euro 2.925,-**

Ausführung mit Elektrobackofen mit Grill  
(5 kW 2 NAC 400 V)  
Gewicht: 126 kg  
**Best.-Nr. 200.4561**  
**Euro 3.264,-**

Model with electric oven with grill  
(5 kW 2 NAC 400 V)  
Weight: 126 kg  
**Code-No. 200.4561**  
**Euro 3.264,-**





### 5 Platten Elektro-Herd mit einem großen Elektrobackofen

B 1000 x T 650 x H 900 mm  
Anschlusswert:  
14,6 kW / 3 NAC 400 V  
5 Kochplatten:  
1 x 2,6 kW Ø 220 mm,  
2 x 2 kW Ø 180 und 220 mm  
2 x 1,5 kW Ø 180 und 145 mm  
Backofen: B 900 x T 455 x H 305 mm,  
mit Ober- und Unterhitze 2x 2,5 kW  
und Grill 2,4 kW  
inkl. Thermostat, 1 Rost, 2 Backbleche  
Gewicht: 136 kg  
**Best.-Nr. 200.410**  
**Euro 3.478,-**



### Electric stove, 5 hot-plates with 1 large electric oven

W 1000 x D 650 x H 900 mm  
Power:  
14,6 kW / 3 NAC 400 V  
5 hot-plates:  
1 x 2,6 kW Ø 220 mm,  
2 x 2 kW Ø 180 and 220 mm  
2 x 1,5 kW Ø 180 and 145 mm  
baking oven W 900 x D 455 x H 305 mm,  
with top and bottom heat 2x 2,5 kW  
and grill 2,4 kW  
incl. thermostat, 1 grid, 2 baking trays  
Weight: 136 kg  
**Code-No. 200.410**  
**Euro 3.478,-**



### 5 Platten Elektro-Herd mit 2 Elektro-Heißluftbacköfen

B 1000 x T 650 x H 900 mm  
Backöfen je  
B 400 x T 455 x H 305 mm  
Gesamtanschlusswert:  
14,6 kW / 3 NAC 400 V  
5 Kochplatten:  
1 x 2,6 kW Ø 220 mm  
2 x 2 kW Ø 180 und 220 mm  
2 x 1,5 kW Ø 145 und 180 mm  
2 Heißluftöfen 2x 2,65 kW  
inkl. Thermostat, 1 Rost, 2 Backbleche  
Gewicht: 135 kg  
**Best.-Nr. 200.511**  
**Euro 3.775,-**



### Electric stove, 5 hot-plates with 2 electric convection ovens

W 1000 x D 650 x H 900 mm  
baking ovens each  
W 400 x D 455 x H 305 mm  
Total power:  
14,6 kW / 3 NAC 400 V  
5 hot-plates:  
1 x 2,6 kW Ø 220 mm  
2 x 2 kW Ø 180 and 220 mm  
2 x 1,5 kW Ø 145 and 180 mm  
2 convection ovens 2x 2,65 kW  
incl. thermostat, 1 grid, 2 baking trays  
Weight: 135 kg  
**Code-No. 200.511**  
**Euro 3.775,-**



### 4 Platten Elektro-Herd mit Elektrobackofen

B 600 x T 650 x H 900 mm  
Anschlusswert:  
9,5 kW / 3 NAC 400 V  
2 x 2,0 kW Ø 180 mm  
2 x 1,5 kW Ø 145 mm  
Backofen B 400 x T 455 x H 305 mm,  
mit Ober- und Unterhitze 2,5 kW  
und Grill 2,4 kW  
inkl. 1 Rost, 2 Backbleche  
Gewicht: 90 kg  
**Best.-Nr. 200.310**  
**Euro 2.392,-**



### Electric stove, 4 hot-plates with electric oven

W 600 x D 650 x H 900 mm  
Power:  
9,5 kW / 3 NAC 400 V  
2 x 2,0 kW Ø 180 mm  
2 x 1,5 kW Ø 145 mm  
baking oven W 400 x D 455 x H 305 mm,  
with top and bottom heat 2,5 kW  
and grill 2,4 kW  
incl. 1 grid, 2 baking trays  
Weight: 90 kg  
**Code-No. 200.310**  
**Euro 2.392,-**




Ausführung mit Heißluftofen  
(2,65 kW 1 NAC 220-240 V)  
Gewicht: 89 kg  
**Best.-Nr. 200.311**  
**Euro 2.673,-**

Model with convection oven  
(2,65 kW 1 NAC 220-240 V)  
Weight: 89 kg  
**Code-No. 200.311**  
**Euro 2.673,-**





 **2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau**  
 B 400 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert: 8 kW  
 2 Starkbrenner 4,0 kW  
 Lieferung ohne Einschubschienen  
 Gewicht: 45 kg  
**Best.-Nr. 200.1621**  
**Euro 939,-**

 **Gas stove, 2 burners with open base frame**  
 W 400 x D 650 x H 900 mm  
 Power: 8 kW  
 2 high-capacity burners 4,0 kW  
 Delivered without insert rails  
 Weight: 45 kg  
**Code-No. 200.1621**  
**Euro 939,-**

*Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to natural gas H.*




 **4 Flammen Gas-Herd mit Gasbackofen**  
 B 600 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert 15,5 kW  
 4 offene Kochstellen à 3 kW  
 Gasbackofen:  
 B 400 x T 455 x H 305 mm, 3,5 kW  
 inkl. 1 Rost, 2 Backbleche  
 Gewicht: 86 kg  
**Best.-Nr. 200.4661**  
**Euro 2.065,-**

 **Gas stove, 4 burners with gas oven**  
 W 600 x D 650 x H 900 mm  
 Power 15,5 kW  
 4 burners each 3 kW  
 Gas oven:  
 W 400 x D 455 x H 305 mm, 3,5 kW  
 incl. 1 grid, 2 baking trays  
 Weight: 86 kg  
**Code-No. 200.4661**  
**Euro 2.065,-**




 **4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau**  
 B 800 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert: 14 kW  
 2 Starkbrenner 4,0 kW  
 2 Normalbrenner 3,0 kW  
 Lieferung ohne Einschubschienen  
 Gewicht: 78 kg  
**Best.-Nr. 200.4441**  
**Euro 1.689,-**


 **Gas stove, 4 burners with open base frame**  
 W 800 x D 650 x H 900 mm  
 Power: 14 kW  
 2 high-capacity burners 4,0 kW  
 2 burners 3,0 kW  
 Delivered without insert rails  
 Weight: 78 kg  
**Code-No. 200.4441**  
**Euro 1.689,-**



 **Gas-Kocher**  
 B 1000 x T 650 x H 300 mm  
 Anschlusswert: 16,5 kW  
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW  
 1 Starkbrenner 4,0 kW  
 2 Normalbrenner à 3,0 kW  
 1 Sparbrenner 1,5 kW  
 Thermoelektrische Sicherung  
 Gewicht: 66 kg  
**Best.-Nr. 200.1551**  
**Euro 1.397,-**


 **Gas cooker**  
 W 1000 x D 650 x H 300 mm  
 Power: 16,5 kW  
 1 high-capacity burner 5,0 kW  
 1 fast-heating burner 4,0 kW  
 2 normal burners each 3,0 kW  
 1 economy burner 1,5 kW  
 Thermoelectric safety device  
 Weight: 66 kg  
**Code-No. 200.1551**  
**Euro 1.397,-**




 **Passender Unterbau für Snack-Module**  
 B 1000 x T 540 x H 600 mm  
 Gewicht: 16 kg  
**Best.-Nr. 110.123**  
**Euro 397,-**


 **Base frame fits for modules Series Ambassade**  
 W 1000 x D 540 x H 600 mm  
 Weight: 16 kg  
**Code-No. 110.123**  
**Euro 397,-**



 **Elektro-Friteuse**  
**1 x 6 Liter Becken**  
 B 400 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert:  
 3 kW / 1 NAC 230 V  
 herausnehmbares Heizelement  
 15 Minuten-Zeitschaltuhr  
 Gewicht: 51,5 kg  
**Best.-Nr. 200.077**  
**Euro 1.275,-**

 **Electric deep fat fryer**  
**Basin 1 x 6 litres**  
 W 400 x D 650 x H 900 mm  
 Power:  
 3 kW / 1 NAC 230 V  
 Removable heating element  
 15 minute-timer  
 Weight: 51,5 kg  
**Code-No. 200.077**  
**Euro 1.275,-**


 **Ersatzkorb**  
 B 200 x T 290 x H 90 mm  
**Best.-Nr. 06536432**  
**Euro 84,-**


 **Substitute basket**  
 W 200 x D 290 x H 90 mm  
**Code-No. 06536432**  
**Euro 84,-**

 **Elektro-Friteuse**  
**2 x 6 Liter Becken**  
 B 600 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert:  
 2 x 4,5 kW / 3 NAC 400 V  
 herausnehmbares Heizelement  
 15 Minuten-Zeitschaltuhr  
 Gewicht: 68 kg  
**Best.-Nr. 200.177**  
**Euro 2.384,-**

 **Electric deep fat fryer**  
**Basin 2 x 6 litres**  
 W 600 x D 650 x H 900 mm  
 Power:  
 2 x 4,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Removable heating element  
 15 minutes-timer  
 Weight: 68 kg  
**Code-No. 200.177**  
**Euro 2.384,-**



 **Elektro Pommes-Wärmer**  
**mit offenem Unterbau**  
 B 400 x T 650 x H 900 mm  
 Anschlusswert: 1 kW /  
 1 NAC 230 V  
 Infrarot-Strahler  
 Gewicht: 46,5 kg  
**Best.-Nr. 200.277**  
**Euro 1.289,-**

 **Electric warmer for French fries**  
**with open base frame**  
 W 400 x D 650 x H 900 mm  
 Power: 1 kW / 1 NAC 230 V  
 Infrared heater  
 Weight: 46,5 kg  
**Code-No. 200.277**  
**Euro 1.289,-**



**Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau**  
 B 400 x T 650 x H 900 mm  
 Grillfläche: 367 x 495 mm  
 Anschlusswert: 4,8 kW  
 mit Piezo-Zündung  
 Gewicht: 57 kg  
**Best.-Nr. 200.1981**  
**Euro 1.677,-**

**Elektro-Ausführung**  
 wie vor, jedoch  
 Anschlusswert: 3,3 kW  
**Best.-Nr. 200.199**  
**Euro 1.664,-**

*Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to natural gas H.*



**Gas griddle plate, smooth with open base frame**  
 W 400 x D 650 x H 900 mm  
 Roasting surface: 367 x 495 mm  
 Power: 4,8 kW  
 with piezo ignition  
 Weight: 57 kg  
**Code-No. 200.1981**  
**Euro 1.677,-**

**Model electric**  
 same as above, except  
 Power: 3,3 kW  
**Code-No. 200.199**  
**Euro 1.664,-**



**Elektro-Wasserbad 1/1 GN mit offenem Unterbau**  
 B 400 x T 650 x H 900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 1 kW / 1 NAC 230 V  
 Beckengröße 1/1 GN, 150 mm tief  
 Thermostat 30-110° C  
 Gewicht: 36 kg  
**Best.-Nr. 200.180**  
**Euro 1.199,-**



**Electric bain marie 1/1 GN with open base frame**  
 W 400 x D 650 x H 900 mm  
 Total power:  
 1 kW / 1 NAC 230 V  
 Basin size 1/1 GN, 150 mm deep  
 Thermostat 30-110° C  
 Weight: 36 kg  
**Code-No. 200.180**  
**Euro 1.199,-**



**Kombi-Kratzer**  
 für alle Stahlplatten und Roste.  
 Klinge austauschbar.  
**Best.-Nr. 02.510.513**  
**Euro 23,-**

**Ersatzklinge**  
**Best.-Nr. 026.781**  
**Euro 5,-**



**Combi-Scraper**  
 for all steel plates and grids  
 exchangeable blade  
**Code-No. 02.510.513**  
**Euro 23,-**

**Substitute blade**  
**Code-No. 026.781**  
**Euro 5,-**



**Grillplatte**  
 510 x 260 mm  
**Best.-Nr. 100.151**  
**Euro 188,-**



**Grill plate**  
 510 x 260 mm  
**Code-No. 100.151**  
**Euro 188,-**



**Zubehör für Gas- und Elektro-Herde Serie Ambassade**



**Accessories for gas and electric stoves Series Ambassade**

Passend zu den Herden Fit for stoves Code-No.	Grillrost Grid Code-No.	Backblech Baking tray Code-No.	Fettpfanne Grease pan Code-No.
200.310 / 200.311 200.466 / 200.467 200.510 / 200.511 200.577 / 200.578	<b>100.233</b> Euro 20,-	<b>100.231</b> Euro 19,-	<b>100.232</b> Euro 37,-
200.355	<b>100.244</b> Euro 29,-	<b>100.246</b> Euro 21,-	<b>100.248</b> Euro 54,-
200.410 200.455 200.456	<b>100.236</b> Euro 73,-	<b>100.234</b> Euro 94,-	<b>100.235</b> Euro 98,-




**Verbindungselemente**  
 für Geräte Serie Ambassade  
**Best.-Nr. 110.900**  
**Euro 91,-**




**Connecting Elements**  
 for Series Ambassade  
**Code-No. 110.900**  
**Euro 91,-**



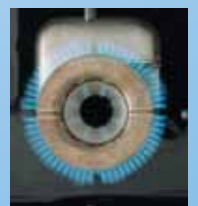
- Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Geräte aus CNS 18/10
- Bautiefe 700 mm, Höhe 860- 900 mm
- Kompakte Bauart, funktionssicher
- Leichte Reinigung
- Geformte Frontblende mit großen Bedienerknäbel
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- Gasherde mit Zündflamme
- Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch saubere Verbrennung
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Energieverbrauch
- Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- Friteusen mit großer Kaltzone
- Neue Geräteverbindung!  
Die Geräte werden miteinander verschraubt.



- All devices are  marked
- Devices made of CNS 18/10
- Construction depth 700 mm, height from 860 to 900 mm
- Compactly designed, functional reliability
- Easy cleaning
- Front panel shaped with large operating toggle
- Electric or gas model
- Devices are preset to natural gas H, liquid gas jets and natural gas L jets are enclosed
- Gas stoves with ignition flame
- Gas stoves with dual circuit burner with high efficiency due to clean combustion
- High efficiency due to low energy consumption
- Ignition flame protected via extra cover
- Deep fat fryers with large cooling zone
- New device linking!  
The devices are directly screwed together.



Alle Gasherde mit Zündflamme  
und Zweikreisbrenner  
All gas stoves with ignition flame  
and dual circuit burner





## 4-Flammen Gasherd mit Gas-Backofen

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 26,2 kW Gas  
4 Kochstellen:  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
Gasbackofen: GN 2/1, 8,0 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit Thermostat  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 140 kg  
**Best.-Nr. 281.2341**  
**Euro 3.248,-**

## 4 Flammen Gasherd mit Elektro-Backofen

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 18,2 kW Gas,  
5,5 kW Elektro / 3 NAC 380-400 V  
4 Kochstellen:  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
Elektro-Backofen: GN 2/1, Unter- u. Oberhitze  
getrennt regelbar von 50° C – 300° C  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 135 kg  
**Best.-Nr. 281.2241**  
**Euro 3.395,-**



## 6 Flammen Gasherd mit Gas-Backofen und Wärmeschrank

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 35,3 kW Gas  
6 Kochstellen:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
Gasbackofen 8 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit Thermostat  
Elektro-Wärmeschrank  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
B 331 x T 553 x H 300 mm  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 176 kg  
**Best.-Nr. 281.2361**  
**Euro 4.265,-**

## 6 Flammen Gasherd mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 27,3 kW Gas  
6 Kochstellen:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
Elektrobackofen  
5,92 kW / 3 NAC 380-400 V  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
Unter- u. Oberhitze getrennt  
regelbar von 50° C – 300° C  
Elektro-Wärmeschrank  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
B 331 x T 553 x H 300 mm  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 170 kg  
**Best.-Nr. 281.2461**  
**Euro 4.385,-**

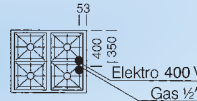


## Gas stove, 6 burners with gas oven and hot cupboard

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 35,3 kW gas  
6 burners:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
gas oven 8 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostat  
electric hot cupboard  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
W 331 x D 553 x H 300 mm  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 176 kg  
**Code-No. 281.2361**  
**Euro 4.265,-**

## Gas stove, 6 burners with electric oven and hot cupboard

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 27,3 kW gas  
6 burners:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
electric oven  
5,92 kW / 3 NAC 380-400 V  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
top and bottom heat separately  
controllable from 50° C – 300° C  
electric hot cupboard  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
W 331 x D 553 x H 300 mm  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 170 kg  
**Code-No. 281.2461**  
**Euro 4.385,-**



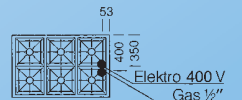
## Gas stove, 4 burners with gas oven

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 26,2 kW gas  
4 burners:  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
gas oven: GN 2/1, 8,0 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostat  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 140 kg  
**Code-No. 281.2341**  
**Euro 3.248,-**

## Gas stove, 4 burners with electric oven

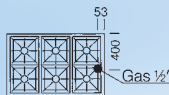
W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 18,2 kW gas,  
5,5 kW electric / 3 NAC 380-400 V  
4 burners:  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
electric oven: GN 2/1, top and bottom  
heat separately controllable  
from 50° C – 300° C  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 135 kg  
**Code-No. 281.2241**  
**Euro 3.395,-**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to  
natural gas H.





Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to natural gas H.



**6 Flammen Gasherd mit großem Gas-Backofen**  
B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 35,3 kW Gas  
6 Kochstellen:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
1 Backofen, 8,0 kW  
B 790 x T 550 x H 405 mm  
mit Thermostat  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 182 kg  
**Best.-Nr. 281.2261**  
**Euro 3.945,-**



**Gas stove, 6 burners with large gas oven**  
W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 35,3 kW gas  
6 burners:  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
1 gas oven, 8,0 kW  
W 790 x D 550 x H 405 mm  
with thermostat  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 182 kg  
**Code-No. 281.2261**  
**Euro 3.945,-**



**Gas-Glühplattenherd mit Gas-Backofen und Wärmeschrank**  
B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Gesamt-Anschlusswert: 29,1 kW Gas  
2 Kochstellen: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW  
1 Glühplatte 12 kW  
Gasbackofen 8 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit Thermostat  
Elektro-Wärmeschrank  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 205 kg  
**Best.-Nr. 281.7321**  
**Euro 4.325,-**

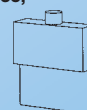


**Gas solid-top stove with gas oven and hot cupboard**  
W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Total power: 29,1 kW gas  
2 burners: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW  
1 solid-top 12 kW  
Gas oven 8 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostat  
Electric hot cupboard  
0,42 kW / 1 NAC 230 V  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 205 kg  
**Code-No. 281.7321**  
**Euro 4.325,-**

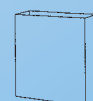


Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.  
Installation admissible only in combination with exhaust fumes flue.

für Kamin CA CT  
for flue CA CT  
Code-No. 285.001  
Euro 435,-





für Haube MT CT  
for hood MT CT  
Code-No. 285.100  
Euro 346,-







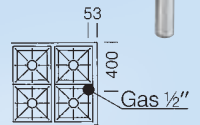


 **2-Flammen Gas-Tischherd**  
 B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 9,1 kW Gas  
 2 Kochstellen:  
 1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW  
 Gewicht 50 kg  
**Best.-Nr. 281.1021**  
**Euro 1.415,-**


 **Gas table-base stove, 2 burners**  
 W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 9,1 kW gas  
 2 burners:  
 1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW  
 Weight 50 kg  
**Code-No. 281.1021**  
**Euro 1.415,-**


 **4-Flammen Gas-Tischherd**  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 18,2 kW Gas  
 4 Kochstellen:  
 2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
 Gewicht 80 kg  
**Best.-Nr. 281.1041**  
**Euro 2.129,-**

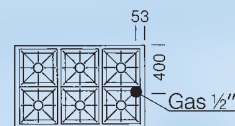
 **Gas table-base stove, 4 burners**  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 18,2 kW gas  
 4 burners:  
 2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
 Weight 80 kg  
**Code-No. 281.1041**  
**Euro 2.129,-**




**Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt**  
**All devices are preset to natural gas H.**


 **6-Flammen Gas-Tischherd**  
 B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 27,3 kW Gas  
 6 Kochstellen:  
 3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
 Gewicht 105 kg  
**Best.-Nr. 281.1061**  
**Euro 2.865,-**

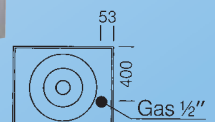
 **Gas table-base stove, 6 burners**  
 W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 27,3 kW gas  
 6 burners:  
 3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW  
 Weight 105 kg  
**Code-No. 281.1061**  
**Euro 2.865,-**



**Alle Gasherde mit Zündflamme und Zweikreisbrenner.**  
**All gas stoves with ignition flame and dual circuit burner.**

 **Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau**  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 12,0 kW Gas  
 Glühplatte mit Piezo-Zündung  
 Gewicht 125 kg  
**Best.-Nr. 281.7001**  
**Euro 2.397,-**

 **Gas solid-top stove with open base frame**  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 12,0 kW gas  
 Solid-top with piezo ignition  
 Weight 125 kg  
**Code-No. 281.7001**  
**Euro 2.397,-**





### Elektro-Tischherd

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 4,6 kW  
3 NAC 380-400 V  
1 Kochplatte Ø 180 mm  
1 Kochplatte Ø 220 mm  
Gewicht 45 kg  
**Best.-Nr. 282.102**  
**Euro 1.379,-**



### Electric table-base stove

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 4,6 kW  
3 NAC 380-400 V  
1 hot-plate Ø 180 mm  
1 hot-plate Ø 220 mm  
Weight 45 kg  
**Code-No. 282.102**  
**Euro 1.379,-**



### Elektro-Tischherd

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 9,2 kW  
3 NAC 380-400 V  
2 Kochplatten Ø 180 mm  
2 Kochplatten Ø 220 mm  
Gewicht 70 kg  
**Best.-Nr. 282.104**  
**Euro 1.779,-**



### Electric table-base stove

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 9,2 kW  
3 NAC 380-400 V  
2 hot-plates Ø 180 mm  
2 hot-plates Ø 220 mm  
Weight 70 kg  
**Code-No. 282.104**  
**Euro 1.779,-**



### Elektro-Tischherd

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 13,8 kW  
3 NAC 380-400 V  
3 Kochplatten Ø 180 mm  
3 Kochplatten Ø 220 mm  
Gewicht 95 kg  
**Best.-Nr. 282.106**  
**Euro 2.287,-**



### Electric table-base stove

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 13,8 kW  
3 NAC 380-400 V  
3 hot-plates Ø 180 mm  
3 hot-plates Ø 220 mm  
Weight 95 kg  
**Code-No. 282.106**  
**Euro 2.287,-**



**Backofenreiniger 1000 ml**  
**Best.-Nr. 173.010 • Euro 10,-**  
**Backofenreiniger 5000 ml**  
**Best.-Nr. 173.050 • Euro 43,-**  
**Polysprühflasche**  
**Best.-Nr. 173.111 • Euro 5,-**



**Oven detergent 1000 ml**  
**Code-No. 173.010 • Euro 10,-**  
**Oven detergent 5000 ml**  
**Code-No. 173.050 • Euro 43,-**  
**Poly spray flacon**  
**Code-No. 173.111 • Euro 5,-**



### Elektroherd mit Elektro-Backofen

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 14,7 kW,  
3 NAC 380-400 V  
2 Kochplatten Ø 180 mm  
2 Kochplatten Ø 220 mm  
Backofen GN 2/1  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze 5,5 kW  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 140 kg  
**Best.-Nr. 282.224**  
**Euro 3.155,-**



### Electric stove with electric oven

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 14,7 kW,  
3 NAC 380-400 V  
2 hot-plates Ø 180 mm  
2 hot-plates Ø 220 mm  
Electric oven GN 2/1  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat 5,5 kW  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 140 kg  
**Code-No. 282.224**  
**Euro 3.155,-**



## 6-Platten Elektroherd mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 19,72 kW,  
3 NAC 380-400 V  
3 Kochplatten Ø 180 mm  
3 Kochplatten Ø 220 mm  
Elektro-Backofen GN 2/1, 5,5 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze  
Elektro-Wärmeschrank 0,42 kW  
B 331 x T 553 x H 300 mm  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 282.246**  
**Euro 4.178,-**



## Electric stove, 6 hot-plates with electric oven and hot cupboard

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 19,72 kW,  
3 NAC 380-400 V  
3 hot-plates Ø 180 mm  
3 hot-plates Ø 220 mm  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat  
Electric hot cupboard 0,42 kW  
W 331 x D 553 x H 300 mm  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
Weight 155 kg  
**Code-No. 282.246**  
**Euro 4.178,-**



## 4 Platten Elektroherd mit eckigen Kochplatten und Elektro-Backofen

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 15,9 kW,  
3 NAC 380-400 V  
Kochplatten: 220 x 220 mm  
Backofen GN 2/1, 5,5 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze  
Gewicht 140 kg  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
**Best.-Nr. 282.324**  
**Euro 3.995,-**



## Electric stove, 4 hot-plates with rectangular hot-plates and electric oven

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 15,9 kW,  
3 NAC 380-400 V  
Hot-plates: 220 x 220 mm  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat  
Weight 140 kg  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
**Code-No. 282.324**  
**Euro 3.995,-**



## 6 Platten Elektroherd mit eckigen Kochplatten, mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 21,52 kW,  
3 NAC 380-400 V  
Kochplatten: 220 x 220 mm  
Backofen GN 2/1, 5,5 kW  
B 660 x T 550 x H 300 mm  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze  
Wärmeschrank 0,42 kW  
B 270 x T 550 x H 300 mm  
Gewicht 156 kg  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
**Best.-Nr. 282.346**  
**Euro 5.398,-**



## Electric stove, 6 hot-plates with rectangular hot-plates with electric oven and hot cupboard

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 21,52 kW,  
3 NAC 380-400 V  
Hot-plates: 220 x 220 mm  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW  
W 660 x D 550 x H 300 mm  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat  
Hot cupboard 0,42 kW  
W 270 x D 550 x H 300 mm  
Weight 156 kg  
Accessories: 1 grid, 1 grease pan  
**Code-No. 282.346**  
**Euro 5.398,-**





## Elektro-Ceranherde

- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Niedrige Wärmeentwicklung
- Geringer Reinigungsaufwand
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen



## Electric cerane stoves

- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Low heat generation
- Low cleaning effort
- High performance
- Separately adjustable heating zones



### 2-Felder Ceranherd

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 4,8 kW / 3 NAC 400 V  
 2 Kochfelder:  
 pro Kochfeld Ø 150 mm, 1,0 kW  
 pro Kochfeld Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Gewicht: 45 kg  
**Best.-Nr. 283.410**  
**Euro 1.994,-**



### Cerane stove, 2 heating zones

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 4,8 kW / 3 NAC 400 V  
 2 cooking zones:  
 each cooking zone Ø 150 mm, 1,0 kW  
 each cooking zone Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Weight: 45 kg  
**Code-No. 283.410**  
**Euro 1.994,-**



### 4-Felder Ceranherd

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 9,6 kW / 3 NAC 400 V  
 4 Kochfelder:  
 pro Kochfeld Ø 150 mm, 1,0 kW  
 pro Kochfeld Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Gewicht: 70 kg  
**Best.-Nr. 283.420**  
**Euro 2.835,-**



### Cerane stove, 4 heating zones

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 9,6 kW / 3 NAC 400 V  
 4 cooking zones:  
 each cooking zone Ø 150 mm, 1,0 kW  
 each cooking zone Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Weight: 70 kg  
**Code-No. 283.420**  
**Euro 2.835,-**



### 4-Felder Ceranherd mit Elektro-Backofen

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 15,1 kW / 3 NAC 400 V  
 4 Kochfelder:  
 pro Kochfeld Ø 150 mm, 1,0 kW  
 pro Kochfeld Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Backofen: GN 2/1  
 B 660 x T 550 x H 300 mm  
 mit thermostatischer Regelung  
 von 50° C bis 300° C, getrennte Unter-  
 und Oberhitze 5,5 kW  
 Gewicht: 140 kg  
**Best.-Nr. 283.430**  
**Euro 4.132,-**



### Cerane stove, 4 heating zones with electric oven

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 15,1 kW / 3 NAC 400 V  
 4 cooking zones:  
 each cooking zone Ø 150 mm, 1,0 kW  
 each cooking zone Ø 230 mm, 1,4 kW  
 Electric oven: GN 2/1  
 W 660 x D 550 x H 300 mm  
 with thermostatic control from  
 50° C to 300° C, separate  
 bottom and top heat 5,5 kW  
 Weight: 140 kg  
**Code-No. 283.430**  
**Euro 4.132,-**





## Elektro-Induktionsherde

- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Niedrige Wärmeentwicklung
- Geringer Reinigungsaufwand
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen



## Electric induction stoves

- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Low heat generation
- Low cleaning effort
- High performance
- Separately adjustable heating zones



### 2-Felder Induktionsherd

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Glasfeld 325 x 554 mm  
 2 x 5 kW  
 Gewicht: 50 kg  
**Best.-Nr. 282.410**  
**Euro 5.999,-**



### Induction stove, 2 heating zones

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 10 kW / 3 NAC 400 V  
 glass hob 325 x 554 mm  
 2 x 5 kW  
 Weight: 50 kg  
**Code-No. 282.410**  
**Euro 5.999,-**



### 4-Felder Induktionsherd

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 20 kW / 3 NAC 400 V  
 Glasfeld 2 x 325 x 554 mm  
 4 x 5 kW  
 Gewicht: 80 kg  
**Best.-Nr. 282.420**  
**Euro 10.890,-**



### Induction stove, 4 heating zones

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 20 kW / 3 NAC 400 V  
 glass hob 2 x 325 x 554 mm  
 4 x 5 kW  
 Weight: 80 kg  
**Code-No. 282.420**  
**Euro 10.890,-**



### Gas-Lavasteingrill

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 10 kW Gas  
 Grillfläche 370 x 490 mm  
 mittels Hebemechanik  
 höhenverstellbar mit  
 mechanischer Piezozündung  
 Gewicht 80 kg  
**Best.-Nr. 281.6201**  
**Euro 2.135,-**



### Gas lava rock grill

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 10 kW gas  
 Roasting surface 370 x 490 mm  
 height-adjustable via raising  
 mechanism with mechanical  
 piezo ignition  
 Weight 80 kg  
**Code-No. 281.6201**  
**Euro 2.135,-**

### Lavasteine

6 kg Beutel  
**Best.-Nr. 100.611**  
**Euro 63,-**

### Lava stones

6 kg bag  
**Code-No. 100.611**  
**Euro 63,-**



### Gas-Lavasteingrill

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 20,0 kW Gas  
 Grillfläche 1 x 740 x 490 mm  
 mittels Hebemechanik  
 höhenverstellbar  
 mit mechanischer Piezozündung  
 Gewicht 160 kg  
**Best.-Nr. 281.6301**  
**Euro 3.298,-**



### Gas lava rock grill

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 20,0 kW gas  
 Roasting surface 1 x 740 x 490 mm  
 height-adjustable via raising  
 mechanism  
 with mechanical piezo ignition  
 Weight 160 kg  
**Code-No. 281.6301**  
**Euro 3.298,-**



Füllmenge Lavasteine 2 x 6 kg  
 Filling volume lava stones 2 x 6 kg



## Elektro-Multibräuter

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen
- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Abgerundete Wanne
- Hohe Leistung
- Pfanne aus CNS 18/10



## Elektro-Multibräuter

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 4,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Pfanne: B 305 x T 510 x H 110 mm  
 Inhalt 15 Liter  
 Gewicht: 71 kg  
**Best.-Nr. 282.710**  
**Euro 3.425,-**



## Electric multi-fryer

- Multifunctional device for frying, cooking, steaming, simmering
- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Basin rounded off
- High performance
- Pan made of CNS 18/10



## Electric multi-fryer

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 4,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Pan: W 305 x D 510 x H 110 mm  
 Capacity 15 litres  
 Weight: 71 kg  
**Code-No. 282.710**  
**Euro 3.425,-**



## Elektro-Multibräuter

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 9 kW / 3 NAC 400 V  
 Pfanne: B 630 x T 510 x H 110 mm  
 Inhalt 24 Liter  
 Gewicht: 122 kg  
**Best.-Nr. 282.720**  
**Euro 4.485,-**



## Electric multi-fryer

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Total power:  
 9 kW / 3 NAC 400 V  
 Pan: W 630 x D 510 x H 110 mm  
 Capacity 24 litres  
 Weight: 122 kg  
**Code-No. 282.720**  
**Euro 4.485,-**



## Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste.  
 Klinge austauschbar.

**Best.-Nr. 02.510.513**  
**Euro 23,-**

Ersatzklinge  
**Best.-Nr. 026.781**  
**Euro 5,-**



## Combi-Scraper

für all steel plates and grids  
 exchangeable blade

**Code-No. 02.510.513**  
**Euro 23,-**

Substitute blade  
**Code-No. 026.781**  
**Euro 5,-**



## Gas-Griddle-Bratplatte

glatt, mit hartverchromter Platte

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 6,7 kW  
 Bratfläche 340 x 490 mm  
 Gewicht: 71 kg  
**Best.-Nr. 281.4031**  
**Euro 2.095,-**



## Gas griddle frying plate

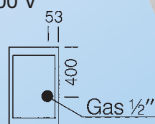
smooth, with hard chromium-plated plate

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 6,7 kW  
 Cooking surface 340 x 490 mm  
 Weight: 71 kg  
**Code-No. 281.4031**  
**Euro 2.095,-**

## Elektro-Griddle-Bratplatte

glatt, mit hartverchromter Platte

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 5,1 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Bratfläche 340 x 490 mm  
 Gewicht: 66 kg  
**Best.-Nr. 282.403**  
**Euro 2.135,-**



## Electric griddle frying plate

smooth, with hard chromium-plated plate

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 5,1 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Cooking surface 340 x 490 mm  
 Weight: 66 kg  
**Code-No. 282.403**  
**Euro 2.135,-**



**Gas-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte glatt**

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 6,7 kW Gas  
mit Piezo-Zündung,  
Bratfläche: 340 x 490 mm  
Gewicht 71 kg  
**Best.-Nr. 281.4011**  
**Euro 1.735,-**

**Elektro-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte glatt**

B 400 x T 700 x H 850 mm  
Anschlusswert: 5,1 kW  
3 NAC 380-400 V  
Bratfläche: 340 x 490 mm  
Gewicht 66 kg  
**Best.-Nr. 282.401**  
**Euro 1.877,-**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to  
natural gas H.



**Gas griddle frying plate  
with steel plate, smooth**

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 6,7 kW gas  
with piezo ignition,  
Cooking surface: 340 x 490 mm  
Weight 71 kg  
**Code-No. 281.4011**  
**Euro 1.735,-**

**Electric griddle frying plate  
with steel plate, smooth**

W 400 x D 700 x H 850 mm  
Power 5,1 kW  
3 NAC 380-400 V  
Cooking surface: 340 x 490 mm  
Weight 66 kg  
**Code-No. 282.401**  
**Euro 1.877,-**



**Gas-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt**

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 13,5 kW Gas  
mit Piezo-Zündung  
Bratfläche: 740 x 490 mm  
Gewicht 122 kg  
**Best.-Nr. 281.6021**  
**Euro 2.645,-**

**Elektro-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt**

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 10,2 kW / 3 NAC  
380-400 V  
Bratfläche: 740 x 490 mm  
Gewicht 117 kg  
**Best.-Nr. 282.602**  
**Euro 2.628,-**



**Gas griddle frying plate with steel  
plate, 1/2 smooth and 1/2 grooved**

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 13,5 kW gas  
with piezo ignition,  
Cooking surface: 740 x 490 mm  
Weight 122 kg  
**Code-No. 281.6021**  
**Euro 2.645,-**

**Electric griddle frying plate with steel  
plate, 1/2 smooth and 1/2 grooved**

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 10,2 kW / 3 NAC  
380-400 V  
Cooking surface: 740 x 490 mm  
Weight 117 kg  
**Code-No. 282.602**  
**Euro 2.628,-**



**Gas-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte glatt**

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 13,5 kW Gas  
mit Piezo-Zündung  
Bratfläche: 740 x 490 mm  
Gewicht 122 kg  
**Best.-Nr. 281.4021**  
**Euro 2.525,-**

**Elektro-Griddle-Bratplatte  
mit Stahlplatte glatt**

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 10,2 kW / 3 NAC  
380-400 V  
Bratfläche: 740 x 490 mm  
Gewicht 117 kg  
**Best.-Nr. 282.402**  
**Euro 2.528,-**



**Gas griddle frying plate  
with steel plate, smooth**

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 13,5 kW gas  
with piezo ignition,  
Cooking surface: 740 x 490 mm  
Weight 122 kg  
**Code-No. 281.4021**  
**Euro 2.525,-**

**Electric griddle frying plate  
with steel plate, smooth**

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 10,2 kW / 3 NAC 380-400 V  
Cooking surface: 740 x 490 mm  
Weight 117 kg  
**Code-No. 282.402**  
**Euro 2.528,-**



**Elektro-Standfriteuse**  
 B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 mit herauschwenkbarem Heizelement  
 Anschlusswert: 13,0 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Becken Inhalt 15 Liter  
 Korb: B 242 x T 320 x H 120 mm  
 Gewicht 57 kg  
**Best.-Nr. 282.917**  
**Euro 2.225,-**

**Electric standing deep fat fryer**  
 W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 with swivelling heating element  
 Power: 13,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Basin capacity 15 litres  
 Basket: W 242 x D 320 x H 120 mm  
 Weight 57 kg  
**Code-No. 282.917**  
**Euro 2.225,-**

**Ersatzkörbe / Substitute baskets**  
 242 x 320 x 120 mm  
**Code-No. 09000338**  
**Euro 72,-**



**Gas-Standfriteuse**  
 B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 13,0 kW Gas  
 Becken Inhalt 15 Liter  
 Korb: B 242 x T 320 x H 120 mm  
 Indirekte Beheizung  
 Gewicht 71 kg  
**Best.-Nr. 281.9171**  
**Euro 2.298,-**

**Gas standing deep fat fryer**  
 W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 13,0 kW gas  
 Basin capacity 15 litres  
 Basket: B 242 x T 320 x H 120 mm  
 Indirect heating  
 Weight 71 kg  
**Code-No. 281.9171**  
**Euro 2.298,-**

Alle Geräte auf  
 Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to  
 natural gas H.



**Elektro-Doppelbecken-Standfriteuse**  
 B 600 x T 700 x H 860-900 mm  
 mit herauschwenkbarem Heizelement  
 Anschlusswert: 18,0 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Inhalt je Becken 10 Liter  
 Korb: B 157 x T 320 x H 120 mm  
 Gewicht 77 kg  
**Best.-Nr. 282.922**  
**Euro 3.198,-**

**Electric standing deep fat fryer, 2 basins**  
 W 600 x D 700 x H 860-900 mm  
 with swivelling heating element  
 Power: 18,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Basin capacity each 10 litres  
 Basket: W 157 x D 320 x H 120 mm  
 Weight 77 kg  
**Code-No. 282.922**  
**Euro 3.198,-**

**Gas-Doppelbecken-Standfriteuse**  
 B 600 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 19,0 kW Gas  
 Becken je: B 185 x T 378 mm,  
 Inhalt je Becken 10 Liter  
 Korb: B 157 x T 320 x H 120 mm  
 Indirekte Beheizung  
 Gewicht 91 kg  
**Best.-Nr. 281.9221**  
**Euro 3.495,-**

**Gas standing deep fat fryer, 2 basins**  
 W 600 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 19,0 kW gas  
 Basin each: W 185 x D 378 mm,  
 Basin capacity each 10 litres  
 Basket: W 157 x D 320 x H 120 mm  
 Indirect heating  
 Weight 91 kg  
**Code-No. 281.9221**  
**Euro 3.495,-**







**Gas-Doppelbecken-Standfriteuse**  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 25,8 kW Gas  
 Inhalt je Becken 15 Liter  
 Korb: B 242 x T 320 x H 120 mm  
 Indirekte Beheizung  
 Gewicht 123 kg  
**Best.-Nr. 281.9401**  
**Euro 4.055,-**

**Gas standing deep fat fryer, 2 basins**  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 25,8 kW gas  
 Basin capacity each 15 litres  
 Basket: W 242 x D 320 x H 120 mm  
 Indirect heating  
 Weight 123 kg  
**Code-No. 281.9401**  
**Euro 4.055,-**

Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

Installation admissible only in combination with exhaust fumes flue.

für Kamin CAFR  
**Best.-Nr. 259.2800**  
**Euro 483,-**



for flue CAFR  
**Code-No. 259.2800**  
**Euro 483,-**



für Haube MTFR  
**Best.-Nr. 259.2700**  
**Euro 375,-**



for hood MTFR  
**Code-No. 259.2700**  
**Euro 375,-**



**Elektro-Doppelbecken-Standfriteuse**  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 mit herauschwenkbarem Heizelement  
 Anschlusswert: 26,0 kW /  
 3 NAC 380 - 400 V  
 Inhalt je Becken 15 Liter  
 Korb: B 242 x T 320 x H 120 mm  
 Gewicht 116 kg  
**Best.-Nr. 282.940**  
**Euro 3.887,-**

**Electric standing deep fat fryer, 2 basins**  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 with swivelling heating element  
 Power: 26,0 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 Basin capacity each 15 litres  
 Basket: W 242 x D 320 x H 120 mm  
 Weight 116 kg  
**Code-No. 282.940**  
**Euro 3.887,-**



**Fettsafe / Fatsafe**  
**Code-No. A150.460V**  
**Euro 99,-**



**Fritierfett-Filter / Frying fat filter**  
**Code-No. A101.999**  
**Euro 99,-**

**Ersatzfilter / Substitute filter**  
**Code-No. A101.901**  
**Euro 54,-**

**Ersatzkörbe / Substitute baskets**

**Korb groß / Basket large**  
 242 x 320 x 120 mm  
**Code-No. 09000338**  
**Euro 72,-**



**Warmhaltegerät für Pommes frites**  
 B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 1,0 kW 1 NAC 220-240 V  
 mit Wärmebrücke  
 1/1 GN Innenbehälter  
 Heizung: Keramik-Heizstrahler  
 ON/OFF Schalter  
 Gewicht 40 kg  
**Best.-Nr. 282.626**  
**Euro 1.885,-**

**Electric warmer for French fries**  
 W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 1,0 kW 1 NAC 220-240 V  
 with dish warmer  
 1/1 GN inner basin  
 Heating: ceramic radiant heater  
 ON/OFF switch  
 Weight 40 kg  
**Code-No. 282.626**  
**Euro 1.885,-**



## Kippbratpfannen

- Außenmaße: B 800 x T 700 x H 860-900 mm
- Elektro- oder Gasausführung
- Tragestruktur CNS 18/10
- Gusseiserner Tiegel - für optimale Wärmeverteilung und hervorragenden Brateigenschaften
- Thermostatische Regelung von 50° C bis 300° C.
- Tiegelinhalt: 30 Liter
- Guss-Tiegelmaße: B 550 x T 430 x H 110 mm
- Wasserzulaufhahn
- Aufklappbarer Schanierdeckel



## Tilting frying pans

- Outside dimension: W 800 x D 700 x H 860-900 mm
- Electric and gas model
- Support structure CNS 18/10
- Cast-iron saucepan for ideal heat distribution and outstanding frying quality
- Thermostatic control from 50°C to 300°C.
- Saucepan capacity: 30 litres
- Cast-saucepan size: W 550 x D 430 x H 110 mm
- Water supply tap
- Tilttable hinged lid

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to natural gas H.



### Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Anschlusswert: 7,05 kW /  
3 NAC 380-400 V  
Gewicht: 130 kg

**Best.-Nr. 282.670**  
**Euro 3.798,-**

### Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Anschlusswert Gas 13,0 kW  
Anschlusswert Elektro 0,05 kW / 230 V  
Gewicht: 135 kg

**Best.-Nr. 281.6701**  
**Euro 4.286,-**

### Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

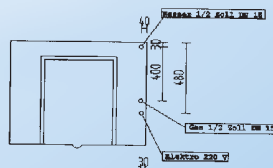
Anschlusswert: 7,05 kW /  
3 NAC 380-400 V  
Anschlusswert: 0,10 kW / 230 V  
Gewicht: 133 kg

**Best.-Nr. 282.600**  
**Euro 3.984,-**

### Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

Anschlusswert Gas 13,0 kW  
Anschlusswert Elektro 0,15 kW / 230 V  
Gewicht: 138 kg

**Best.-Nr. 281.6001**  
**Euro 4.468,-**



### Electric tilting frying pan with handwheel tilting device

Power: 7,05 kW / 3 NAC 380-400 V  
Weight: 130 kg

**Code-No. 282.670**  
**Euro 3.798,-**

### Gas tilting frying pan with handwheel tilting device

Power gas 13,0 kW  
Power electric 0,05 kW / 230 V  
Weight: 135 kg

**Code-No. 281.6701**  
**Euro 4.286,-**

### Electric tilting frying pan with electric motor-driven tilting device

Power: 7,05 kW / 3 NAC 380-400 V  
Power: 0,10 kW / 230 V  
Weight: 133 kg

**Code-No. 282.600**  
**Euro 3.984,-**

### Gas tilting frying pan with electric motor-driven tilting device

Power gas 13,0 kW  
Power electric 0,15 kW / 230 V  
Weight: 138 kg

**Code-No. 281.6001**  
**Euro 4.468,-**



## Elektro-Kochkessel

indirekte Beheizung  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Kesselinnenmaße:  
 Ø 400 mm, Höhe 470 mm  
 Inhalt 60 Liter  
 Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Warm- und Kaltwasseranschluß 1/2"  
 Gewicht 105 kg  
**Best.-Nr. 282.800**  
**Euro 5.977,-**



## Electric boiling kettle

indirect heating  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Inner size kettle:  
 Ø 400 mm, Height 470 mm  
 Capacity 60 litres  
 Power: 12 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Connection valve for cold and  
 hot water 1/2"  
 Weight 105 kg  
**Code-No. 282.800**  
**Euro 5.977,-**

## Gas-Kochkessel

**Ausführung wie Elektro, jedoch**  
 Anschlusswert: 13,5 kW Gas  
 Gewicht 106 kg  
**Best.-Nr. 281.8001**  
**Euro 5.775,-**

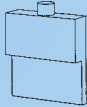
## Gas boiling kettle

**same as electric model, except**  
 Power: 13,5 kW gas  
 Weight 106 kg  
**Code-No. 281.8001**  
**Euro 5.775,-**

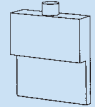
Die Installation ist nur mit  
 Abgaskamin zugelassen.

Installation admissible only in  
 combination with exhaust fumes flue.

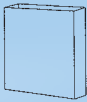
für Kamin CAPG  
**Best.-Nr. 259.2200**  
**Euro 445,-**



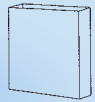
for flue CAPG  
**Code-No. 259.2200**  
**Euro 445,-**



für Haube MTPG  
**Best.-Nr. 259.2210**  
**Euro 389,-**



for hood MTPG  
**Code-No. 259.2210**  
**Euro 389,-**



## Arbeitstisch

1 Schublade GN 1/1  
 Unterbau offen  
 B 400 x T 700 x  
 H 860-900 mm  
 Gewicht 38 kg  
**Best.-Nr. 280.804**  
**Euro 998,-**



## Work table

1 drawer GN 1/1  
 open base frame  
 W 400 x D 700 x  
 H 860-900 mm  
 Weight 38 kg  
**Code-No. 280.804**  
**Euro 998,-**



## Arbeitstisch

Unterbau offen  
 B 800 x T 700 x  
 H 860-900 mm  
 Gewicht 75 kg  
**Best.-Nr. 280.107**  
**Euro 897,-**



## Work table

open base frame  
 W 800 x D 700 x  
 H 860-900 mm  
 Weight 75 kg  
**Code-No. 280.107**  
**Euro 897,-**





**Elektro-Wasserbad mit Wassereinlaufhahn**

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Beckengröße 1/1 GN  
 Anschlusswert: 2,0 kW  
 1 NAC 230 V  
 Gewicht 47 kg  
**Best.-Nr. 282.301**  
**Euro 1.528,-**

**Gas-Wasserbad wie vor, jedoch in Gasausführung**

Anschlusswert: 3,5 kW Gas  
 mit Piezo-Zündung  
 Gewicht: 50 kg  
**Best.-Nr. 281.3011**  
**Euro 1.598,-**



**Electric bain marie with water inlet tap**

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Basin size 1/1 GN  
 Power: 2,0 kW  
 1 NAC 230 V  
 Weight 47 kg  
**Code-No. 282.301**  
**Euro 1.528,-**

**Gas bain marie same as electric model, except**

Power: 3,5 kW gas  
 with piezo ignition  
 Weight: 50 kg  
**Code-No. 281.3011**  
**Euro 1.598,-**

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

Bain-maries with screen bottom for GN container, 150 mm deep. All bain-maries are delivered without GN-container.



**Gas-Wasserbad mit Wassereinlaufhahn**

B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Beckengröße 2/1 GN  
 mit Piezo-Zündung  
 Anschlusswert: 6,8 kW Gas  
 Gewicht 69 kg  
**Best.-Nr. 281.3021**  
**Euro 1.999,-**

**Elektro-Wasserbad wie vor, jedoch in Elektroausführung**

Anschlusswert: 4,5 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Gewicht: 67 kg  
**Best.-Nr. 282.302**  
**Euro 1.898,-**



**Gas bain marie with water inlet tap**

W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Basin size 2/1 GN  
 with piezo ignition  
 Power: 6,8 kW gas  
 Weight 69 kg  
**Code-No. 281.3021**  
**Euro 1.999,-**

**Electric bain marie same as gas model, except**

Power: 4,5 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Weight: 67 kg  
**Code-No. 282.302**  
**Euro 1.898,-**



**Gas-Teigwarenkocher**

B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 13,0 kW Gas  
 Inhalt: 25,4 Liter  
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut  
 Gewicht 76 kg  
**Best.-Nr. 281.3051**  
**Euro 2.399,-**



**Gas pasta cooker**

W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 13,0 kW gas  
 Capacity: 25,4 litres  
 Incorporated water inlet and outlet tap  
 Weight 76 kg  
**Code-No. 281.3051**  
**Euro 2.399,-**

Lieferung erfolgt ohne Körbe!

Delivered without baskets!



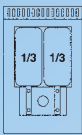
**Gas-Teigwarenkocher mit 2 Becken**  
 B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
 Anschlusswert: 26,0 kW Gas  
 Inhalt je Becken: 25,4 Liter  
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut  
 Gewicht 136 kg  
**Best.-Nr. 281.3101**  
**Euro 4.185,-**



**Gas pasta cooker, 2 basins**  
 W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
 Power: 26,0 kW gas  
 Basin capacity each: 25,4 litres  
 Incorporated water inlet and outlet tap  
 Weight 136 kg  
**Code-No. 281.3101**  
**Euro 4.185,-**

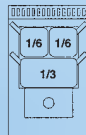
**Lieferung erfolgt ohne Körbe, Körbe siehe Katalogseite 66/67!**  
**Delivered without baskets, baskets see catalogue page 66/67!**

**Kombinationsmöglichkeiten / Possible combinations :**



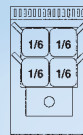
**Code-No. 028.394**  
**Euro 298,-**

**A**



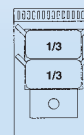
**Code-No. 028.396**  
**Euro 355,-**

**C**



**Code-No. 028.395**  
**Euro 386,-**

**B**



**Code-No. 028.397**  
**Euro 325,-**

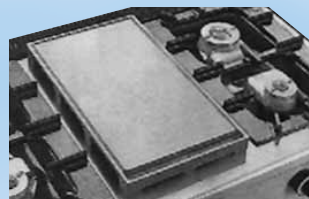
**D**



**Grillplatte**  
 über 2 Kochstellen,  
 Gusseisen, gerillte  
 Oberfläche 310 x 550 mm  
**Best.-Nr. 175.010**  
**Euro 188,-**



**Brat- und Fortkochplatte**  
 über 2 Kochstellen,  
 Gußeisen, mit Safrille,  
 310 x 550 mm  
**Best.-Nr. 175.011**  
**Euro 168,-**



**Grill plate**  
 fits over two burners,  
 cast iron, grooved  
 Surface 310 x 550 mm  
**Code-No. 175.010**  
**Euro 188,-**



**Griddle and simmering plate**  
 fits over two burners,  
 cast iron, with meat drippings  
 groove, 310 x 550 mm  
**Code-No. 175.011**  
**Euro 168,-**



**Alu-Backblech**  
 für Backöfen Serie 70  
**Best.-Nr. 275.007 • Euro 76,-**



**Aluminum baking tray**  
 for baking ovens "Serie 70"  
**Code-No. 275.007 • Euro 76,-**

**Alu-Fettpfanne**  
 für Backöfen Serie 70  
**Best.-Nr. 275.008 • Euro 76,-**

**Aluminum grease pan**  
 for baking ovens "Serie 70"  
**Code-No. 275.008 • Euro 76,-**

**Backofenrost**  
 für Backöfen Serie 70  
**Best.-Nr. 105.214 • Euro 24,-**

**Grid**  
 for baking ovens "Serie 70"  
**Code-No. 105.214 • Euro 24,-**

**Backofenrost**  
 für Herd 281.226  
**Best.-Nr. 016.716 • Euro 42,-**

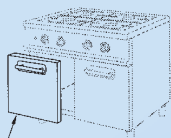
**Grid**  
 for stove 281.226  
**Code-No. 016.716 • Euro 42,-**



**Alu-Backblech/Fettpfanne**  
 für Backöfen Serie 70  
**Best.-Nr. 017.578 • Euro 81,-**



**Aluminum baking tray / grease pan**  
 for baking ovens "Serie 70"  
**Code-No. 017.578 • Euro 81,-**



**Tür 400 mm – Anschlag rechts**  
**Best.-Nr. 285.002 • Euro 163,-**



**Door 400 mm – hinge right**  
**Code-No. 285.002 • Euro 163,-**

**Tür 400 mm – Anschlag links**  
**Best.-Nr. 285.003 • Euro 163,-**

**Door 400 mm – hinge left**  
**Code-No. 285.003 • Euro 163,-**




**Sockelblende per lfdm**  
**Best.-Nr. 200.930 • Euro 160,-**




**Base line per meter**  
**Code-No. 200.930 • Euro 160,-**



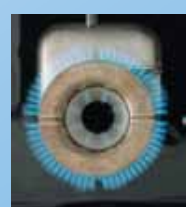
- Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Geräte aus CNS 18/10
- Bautiefe 900 mm, Höhe 840- 900 mm
- Robuste und kompakte Bauart
- Geformte Frontblende mit großen Bedienerknäbel
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- Gasherde mit Zündflamme
- Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohen Wirkungsgrad durch saubere Verbrennung
- Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- Neue Geräteverbindung!  
Die Geräte werden miteinander verschraubt.



- All devices are  marked
- Devices made of CNS 18/10
- Construction depth 900 mm, height from 840 to 900 mm
- Robust and compactly designed
- Front panel shaped with large operating toggle
- Electric or gas model
- Devices are preset to natural gas H, liquid gas jets and natural gas L jets are enclosed
- Gas stoves with ignition flame
- Gas stoves with dual circuit burner with high efficiency due to clean combustion
- Ignition flame protected via extra cover
- New device linking!  
The devices are directly screwed together.



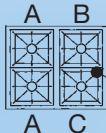
Alle Gasherde mit Zündflamme  
und Zweikreisbrenner  
Gas stoves with ignition flame  
and dual circuit burner



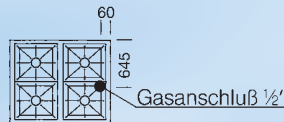


**4-Flammen Gasherd mit Gasbackofen**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 30,2 kW  
**4 Kochstellen:**  
 1 x 3,5 kW / 2 x 5,6 kW  
 1 x 7,0 kW  
 Backofen 2/1 GN 8,5 kW  
 B 536 x T 699 x H 290 mm  
 Temperaturbereich von 80° C bis 335° C  
 Zubehör: 1 Rost 2/1 GN  
 Gewicht 180 kg  
**Best.-Nr. 291.2141**  
**Euro 3.645,-**

**4-Flammen Gasherd mit Elektrobackofen**  
 wie vor, jedoch  
 Anschlusswert: Gas 21,7 kW  
 Elektro Backofen 6,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 B 536 x T 699 x 260 mm  
 Temperaturbereich von 60° C bis 300° C  
 Zubehör: 1 Rost 2/1 GN  
 Gewicht 175 kg  
**Best.-Nr. 291.2241**  
**Euro 3.997,-**



**A = 5,6 kW Brenner / Burner**  
**B = 7,0 kW Brenner / Burner**  
**C = 3,5 kW Brenner / Burner**



**Gas stove, 4 burners with gas oven**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 30,2 kW  
**4 burners:**  
 1 x 3,5 kW / 2 x 5,6 kW  
 1 x 7,0 kW  
 Gas oven 2/1 GN 8,5 kW  
 W 536 x D 699 x H 290 mm  
 Temperature range from 80° C to 335° C  
 Accessories: 1 grid 2/1 GN  
 Weight 180 kg  
**Code-No. 291.2141**  
**Euro 3.645,-**

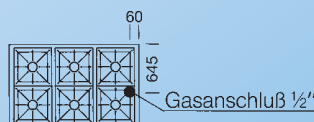
**Gas stove, 4 burners with electric oven**  
 same as model 291.2141, except  
 Power: gas 21,7 kW  
 Electric oven 6,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 W 536 x D 699 x H 260 mm  
 Temperature range from 60° C to 300° C  
 Accessories: 1 grid 2/1 GN  
 Weight 175 kg  
**Code-No. 291.2241**  
**Euro 3.997,-**

**Alle Gasherde mit Zündflamme und Zweikreisbrenner**  
**All gas stoves with ignition flame and dual circuit burner**



**6-Flammen Gasherd mit Gasbackofen und Wärmeschrank**  
 B 1200 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 40,7 kW  
**6 Kochstellen:**  
 2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
 2 x 7,0 kW  
 Backofen 2/1 GN 8,5 kW  
 B 536 x T 699 x H 290 mm  
 Temperaturbereich von 80° C bis 335° C  
**Wärmeschrank Elektro 1/1 GN**  
 0,7 kW, 1 NAC 220-240 V  
 B 330 x T 705 x H 330 mm  
 Zubehör: 1 Rost 2/1 GN  
 Gewicht 253 kg  
**Best.-Nr. 291.2361**  
**Euro 4.998,-**

**6-Flammen Gasherd mit Elektrobackofen und Wärmeschrank**  
 wie vor, jedoch  
 Anschlusswert: Gas 32,2 kW  
 Elektro Backofen 2/1 GN 6,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 B 536 x T 699 x H 260 mm  
 Temperaturbereich von 60° C bis 300° C  
 Gewicht 248 kg  
**Best.-Nr. 291.2461**  
**Euro 4.996,-**



**Gas stove, 6 burners with gas oven and hot cupboard**  
 W 1200 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 40,7 kW  
**6 burners:**  
 2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
 2 x 7,0 kW  
 gas oven 2/1 GN 8,5 kW  
 W 536 x D 699 x H 290 mm  
 Temperature range from 80° C to 335° C.  
**Electric hot cupboard 1/1 GN**  
 0,7 kW, 1 NAC 220-240 V  
 W 330 x D 705 x H 330 mm  
 Accessories: 1 grid 2/1 GN  
 Weight 253 kg  
**Code-No. 291.2361**  
**Euro 4.998,-**

**Gas stove, 6 burners with electric oven and hot cupboard**  
 same as model 291.2361, except  
 Power: gas 32,2 kW  
 Electric oven 2/1 GN 6,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 W 536 x D 699 x H 260 mm  
 Temperature range from 60° C to 300° C  
 Weight 248 kg  
**Code-No. 291.2461**  
**Euro 4.996,-**



Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to natural gas H.



### 8-Flammen Gas-Tischherd

B 1600 x T 900 x H 840-900 mm  
Anschlusswert: 43,4 kW

#### 8 Kochstellen:

2x 3,5 kW / 4x 5,6 kW / 2x 7,0 kW  
Gewicht 198 kg

**Best.-Nr. 291.1081**

**Euro 4.880,-**



### Gas table-base stove, 8 burners

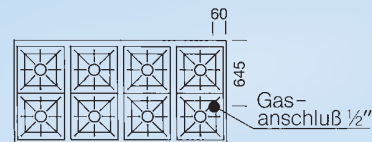
W 1600 x D 900 x H 840-900 mm  
Power: 43,4 kW

#### 8 burners:

2x 3,5 kW / 4x 5,6 kW / 2x 7,0 kW  
Weight 198 kg

**Code-No. 291.1081**

**Euro 4.880,-**



### 8-Flammen Gasherd mit 2 Gasbacköfen

B 1600 x T 900 x H 840-900 mm  
Anschlusswert: 60,4 kW

#### 8 Kochstellen:

2x 3,5 kW / 4x 5,6 kW / 2x 7,0 kW

2 Backöfen je 2/1 GN 8,5 kW

B 536 x T 699 x H 290 mm

Temperaturbereich von

80° C bis 335° C

Zubehör: 2 Roste 2/1 GN

Gewicht 330 kg

**Best.-Nr. 291.2181**

**Euro 6.692,-**

### 8-Flammen Gasherd

wie vor, jedoch

#### mit 2 Elektrobacköfen

je B 536 x T 699 x H 260 mm

Temperaturbereich von

60° C bis 300° C

Anschlusswert:

Gas 43,4 kW,

Elektro 12,0 kW /

3 NAC 380-400 V

Gewicht 320 kg

**Best.-Nr. 291.2281**

**Euro 7.210,-**



### Gas stove, 8 burners with 2 gas ovens

W 1600 x D 900 x H 840-900 mm  
Power: 60,4 kW

#### 8 burners:

2x 3,5 kW / 4x 5,6 kW / 2x 7,0 kW

2 gas ovens each 2/1 GN 8,5 kW

W 536 x D 699 x H 290 mm

Temperature range from

80° C to 335° C

Accessories: 2 grids 2/1 GN

Weight 330 kg

**Code-No. 291.2181**

**Euro 6.692,-**

### Gas stove, 8 burners

same as model 291.2181, except **with 2 electric ovens**

each W 536 x D 699 x H 260 mm

Temperature range from

60° C to 300° C

Power:

Gas 43,4 kW,

Electric 12,0 kW /

3 NAC 380-400 V

Weight 320 kg

**Code-No. 291.2281**

**Euro 7.210,-**





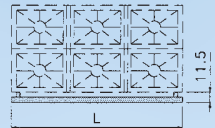


**2-Flammen Gas-Tischherd**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 10,5 kW  
**2 Kochstellen:**  
 1x 3,5 kW / 1x 7,0 kW  
 Gewicht 70 kg  
**Best.-Nr. 291.1021**  
**Euro 1.898,-**

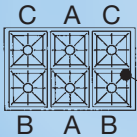


**Gas table-base stove, 2 burners**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 10,5 kW  
**2 burners:**  
 1x 3,5 kW / 1x 7,0 kW  
 Weight 70 kg  
**Code-No. 291.1021**  
**Euro 1.898,-**

**Herdstange**  
**Stove bar**



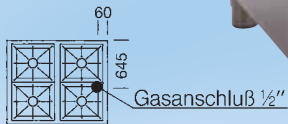
900 mm breit / wide  
**Code-No. 195.021 • Euro 135,-**  
 1350 mm breit / wide  
**Code-No. 195.022 • Euro 171,-**



A = 5,6 kW Brenner / Burner  
 B = 7,0 kW Brenner / Burner  
 C = 3,5 kW Brenner / Burner



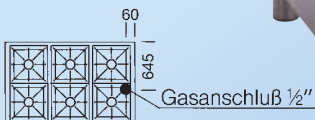
**4-Flammen Gas-Tischherd**  
 Anschlusswert: 21,7 kW  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
**4 Kochstellen:**  
 1x 3,5 kW / 2x 5,6 kW / 1x 7,0 kW  
 Gewicht 116 kg  
**Best.-Nr. 291.1041**  
**Euro 2.793,-**



**Gas table-base stove, 4 burners**  
 Power: 21,7 kW  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
**4 burners:**  
 1x 3,5 kW / 2x 5,6 kW / 1x 7,0 kW  
 Weight 116 kg  
**Code-No. 291.1041**  
**Euro 2.793,-**



**6-Flammen Gas-Tischherd**  
 B 1200 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 32,2 kW  
**6 Kochstellen:**  
 2x 3,5 kW / 2x 5,6 kW  
 2x 7,0 kW  
 Gewicht 157 kg  
**Best.-Nr. 291.1061**  
**Euro 3.784,-**



**Gas table-base stove, 6 burners**  
 W 1200 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 32,2 kW  
**6 burners:**  
 2x 3,5 kW / 2x 5,6 kW  
 2x 7,0 kW  
 Weight 157 kg  
**Code-No. 291.1061**  
**Euro 3.784,-**





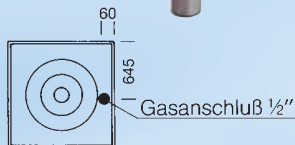
**Gas-Glühplattenherd**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 13,0 kW  
 Unterbau offen  
 Gewicht 178 kg  
**Best.-Nr. 291.7001**  
**Euro 2.884,-**

Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.  
 Gesamthöhe mit Abgaskamin 1820 mm

**für Kamin**  
**Best.-Nr. 295.000**  
**Euro 474,-**



**für Haube**  
**Best.-Nr. 291.042**  
**Euro 363,-**



**Gas solid-top stove**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 13,0 kW  
 Open base frame  
 Weight 178 kg  
**Code-No. 291.7001**  
**Euro 2.884,-**

Installation admissible only in combination with exhaust fumes flue.  
 Total height 1820 mm (incl .exhaust fumes flue)

**for flue**  
**Code-No. 295.000**  
**Euro 474,-**



**for hood**  
**Code-No. 291.042**  
**Euro 363,-**



**Backofenreiniger 1000 ml**  
**Best.-Nr. 173.010 • Euro 10,-**  
**Backofenreiniger 5000 ml**  
**Best.-Nr. 173.050 • Euro 43,-**  
**Polysprühflasche**  
**Best.-Nr. 173.111 • Euro 5,-**

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to natural gas H.

**Oven detergent 1000 ml**  
**Code-No. 173.010 • Euro 10,-**  
**Oven detergent 5000 ml**  
**Code-No. 173.050 • Euro 43,-**  
**Poly spray flacon**  
**Code-No. 173.111 • Euro 5,-**



**Gas-Glühplattenherd**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 21,5 kW  
**1 Gas-Backofen 2/1 GN, 8,5 kW**  
 B 536 x T 699 x H 290 mm  
 Temperaturbereich von 80° C bis 335° C  
 Zubehör: 1 Rost 2/1 GN  
 Gewicht 230 kg  
**Best.-Nr. 291.7101**  
**Euro 3.874,-**

Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.  
 Gesamthöhe mit Abgaskamin 1820 mm

**für Kamin**  
**Best.-Nr. 295.000**  
**Euro 474,-**



**für Haube**  
**Best.-Nr. 291.042**  
**Euro 363,-**



**Gas solid-top stove**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 21,5 kW  
**1 Gas oven 2/1 GN, 8,5 kW**  
 W 536 x D 699 x H 290 mm  
 Temperature range from 80° C to 335° C  
 Accessories: 1 grid 2/1 GN  
 Weight 230 kg  
**Code-No. 291.7101**  
**Euro 3.874,-**

Installation admissible only in combination with exhaust fumes flue.  
 Total height 1820 mm (incl. exhaust fumes flue)

**for flue**  
**Code-No. 295.000**  
**Euro 474,-**



**for hood**  
**Code-No. 291.042**  
**Euro 363,-**





## Elektro-Ceranherde

- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Niedrige Wärmeentwicklung
- Geringer Reinigungsaufwand
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen



## 2-Felder Ceranherd

B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 6,8 kW / 3 NAC 400 V  
 Ceranplatten:  
 Ø 180 mm x 2, 1,5 kW x 2  
 Ø 270 mm x 2, 1,9 kW x 2  
 Gewicht 60 kg  
**Best.-Nr. 293.410**  
**Euro 2.397,-**



## Electric cerane stoves

- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Low heat generation
- Low cleaning effort
- High performance
- Separately adjustable heating zones



## Cerane stove, 2 heating zones

W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power total:  
 6,8 kW / 3 NAC 400 V  
 Cerane plates:  
 Ø 180 mm x 2, 1,5 kW x 2  
 Ø 270 mm x 2, 1,9 kW x 2  
 Weight 60 kg  
**Code-No. 293.410**  
**Euro 2.397,-**



## 4-Felder Ceranherd

B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 13,6 kW / 3 NAC 400 V  
 Ceranplatten:  
 Ø 180 mm x 4, 1,5 kW x 4  
 Ø 270 mm x 4, 1,9 kW x 4  
 Gewicht 88 kg  
**Best.-Nr. 293.420**  
**Euro 3.595,-**



## Cerane stove, 4 heating zones

W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power total:  
 13,6 kW / 3 NAC 400 V  
 Cerane plates:  
 Ø 180 mm x 4, 1,5 kW x 4  
 Ø 270 mm x 4, 1,9 kW x 4  
 Weight 88 kg  
**Code-No. 293.420**  
**Euro 3.595,-**



## 4-Felder Ceranherd mit Elektro-Backofen

B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Gesamtanschlusswert:  
 19,6 kW / 3 NAC 400 V  
 Ceranplatten:  
 Ø 180 mm x 4, 1,5 kW x 4  
 Ø 270 mm x 4, 1,9 kW x 4  
 Backofen: GN 2/1  
 B 536 x T 699 x H 260 mm  
 mit thermostatischer Regelung  
 von 60° C bis 300° C, getrennte Unter-  
 und Oberhitze 6,0 kW  
 Gewicht 175 kg  
**Best.-Nr. 293.430**  
**Euro 3.987,-**



## Cerane stove, 4 heating zones with electric oven

W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power total:  
 19,6 kW / 3 NAC 400 V  
 Cerane plates:  
 Ø 180 mm x 4, 1,5 kW x 4  
 Ø 270 mm x 4, 1,9 kW x 4  
 Electric oven: GN 2/1  
 W 536 x D 699 x H 260 mm  
 with thermostatic control from  
 60° C up to 300° C, separate  
 bottom and top heat 6,0 kW  
 Weight 175 kg  
**Code-No. 293.430**  
**Euro 3.987,-**





**2 Platten Elektro-Tischherd**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 6 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 2 Kochplatten à 3 kW  
 300 x 300 mm  
 Gewicht 60 kg  
**Best.-Nr. 292.202**  
**Euro 2.375,-**



**Electric table-base stove, 2 hot-plates**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 6 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 2 Hot-plates each 3 kW  
 300 x 300 mm  
 Weight 60 kg  
**Code-No 292.202**  
**Euro 2.375,-**



**4 Platten Elektro-Tischherd**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 12 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 4 Kochplatten à 3 kW  
 300 x 300 mm  
 Gewicht 88 kg  
**Best.-Nr. 292.204**  
**Euro 3.525,-**



**Electric table-base stove, 4 hot-plates**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 12 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 4 Hot-plates each 3 kW  
 300 x 300 mm  
 Weight 88 kg  
**Code-No. 292.204**  
**Euro 3.525,-**



**4 Platten Elektroherd**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 18,0 kW /  
 3 NAC 380-400 V  
 Kochplatten à 3,0 kW, à 300 x 300 mm  
**1 Backofen 2/1 GN 6,0 kW/h**  
 B 536 x T 699 x H 260 mm  
 Zubehör: 1 Rost 2/1 GN  
 Gewicht 175 kg  
**Best.-Nr. 292.324**  
**Euro 4.988,-**



**Electric stove, 4 hot-plates**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 18,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Hot-plates each 3,0 kW, 300 x 300 mm  
**1 electric oven 2/1 GN 6,0 kW/h**  
 W 536 x D 699 x H 260 mm  
 Accessories: 1 grid 2/1 GN  
 Weight 175 kg  
**Code-No. 292.324**  
**Euro 4.988,-**

**Backofenblech Edelstahl 304**  
**Best.-Nr. 195.031 • Euro 85,-**

**Baking tray stainless steel 304**  
**Code.-No. 195.031 • Euro 85,-**





## Elektro-Induktionsherde

- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Niedrige Wärmeentwicklung
- Geringer Reinigungsaufwand
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen



**2-Felder Induktionsherd**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Glasfeld 360 x 720 mm, 2 x 5 kW  
 Gewicht 85 kg  
**Best.-Nr. 292.610**  
**Euro 6.890,-**



## Electric induction stoves

- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Low heat generation
- Low cleaning effort
- High performance
- Separately adjustable heating zones



**Induction stove, 2 heating zones**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Glass hob 360 x 720 mm, 2 x 5 kW  
 Weight 85 kg  
**Code-No. 292.610**  
**Euro 6.890,-**



**4-Felder Induktionsherd**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 20 kW / 3 NAC 400 V  
 Glasfeld 720 x 720 mm  
 4 x 5 kW  
 Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 292.620**  
**Euro 11.975,-**



**Induction stove, 4 heating zones**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 20 kW / 3 NAC 400 V  
 Glass hob 720 x 720 mm  
 4 x 5 kW  
 Weight 155 kg  
**Code-No. 292.620**  
**Euro 11.975,-**



## Elektro-Multibräter

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen
- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energieverbrauch
- Abgerundete Wanne
- Hohe Leistung
- Pfanne aus CNS 18/10



**Elektro-Multibräter**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Pfannengröße 707 x 582 x 102 mm  
 Inhalt 36 Liter  
 2 Heizzonen  
 Gewicht 125 kg  
**Best.-Nr. 292.420**  
**Euro 6.535,-**



## Electric multi-fryer

- Multifunctional device for frying, cooking, steaming, simmering
- Very short boiling time
- Low energy consumption
- Basin rounded off
- High performance
- Pan made of CNS 18/10



**Electric multi-fryer**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Pan size 707 x 582 x 102 mm  
 Capacity 36 litres  
 2 heating zones  
 Weight 125 kg  
**Code-No. 292.420**  
**Euro 6.535,-**



### Elektro-Standfriteuse

B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 mit herausklappbarem Heizelement  
 Anschlusswert: 13 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Inhalt 1 Becken 15 Liter  
 Korb: 262 x 320 x 123 mm  
 Gewicht 82 kg  
 Inkl. Fettauffangbehälter  
**Best.-Nr. 292.920**  
**Euro 2.730,-**



### Electric standing deep fat fryer

W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 with swivelling heating element  
 Power: 13 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 1 Basin capacity 15 litres  
 Basket: 262 x 320 x 123 mm  
 Weight 82 kg  
 Incl. fat collecting container  
**Code-No. 292.920**  
**Euro 2.730,-**

Alle Geräte auf  
 Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to  
 natural gas H.



**Fettsafe / Fatsafe**  
 Code-No. A150.460V  
 Euro 99,-



**Fritierfett-Filter / Frying fat filter**  
 Code-No. A101.999  
 Euro 99,-

**Ersatzfilter / Substitute filter**  
 Code-No. A101.901  
 Euro 54,-



### Gas-Standfriteuse

B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 17,2 kW  
 Elektro 0,05 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Inhalt 20 Liter  
 1 Korb: 278 x 377 x 122 mm  
 indirekte Beheizung  
 Gewicht 106 kg  
 Inkl. Fettauffangbehälter  
**Best.-Nr. 291.9251**  
**Euro 2.998,-**



### Gas standing deep fat fryer

W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 17,2 kW  
 Electric 0,05 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Capacity 20 litres  
 1 basket: 278 x 377 x 122 mm  
 indirect heating  
 Weight 106 kg  
 Incl. fat collecting container  
**Code-No. 291.9251**  
**Euro 2.998,-**

Die Installation ist nur mit  
 Abgaskamin zugelassen.

für Kamin  
**Best.-Nr. 295.041**  
**Euro 483,-**



für Haube  
**Best.-Nr. 295.042**  
**Euro 375,-**

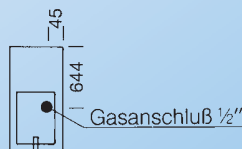


Installation admissible only in  
 combination with exhaust fumes flue.

for flue  
**Code-No. 295.041**  
**Euro 483,-**



for hood  
**Code-No. 295.042**  
**Euro 375,-**





### Elektro-Standfriteuse

B 600 x T 900 x H 840-900 mm  
mit herausklappbarem Heizelement  
Anschlusswert: 18 kW  
3 NAC 380-400 V  
Inhalt 2 Becken à 10 Liter  
2x Backkorb: 157 x 320 x 122 mm  
Gewicht 95 kg  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Best.-Nr. 292.950**  
**Euro 3.575,-**

### Elektro-Standfriteuse

B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
mit herausklappbarem Heizelement  
Anschlusswert: 36 kW  
3 NAC 380-400 V  
Inhalt 2 Becken à 20 Liter  
2x Backkorb: 278 x 377 x 122 mm  
Gewicht 152 kg  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Best.-Nr. 292.960**  
**Euro 4.497,-**

### Gas-Standfriteuse

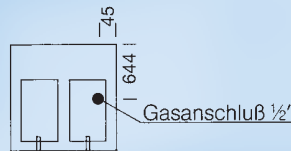
B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
Anschlusswert: 34,4 kW  
Elektro 0,05 kW, 1 NAC 220-240 V  
Inhalt 2 Becken à 20 Liter  
2x Backkorb: 278 x 377 x 122 mm  
indirekte Beheizung  
Gewicht 200 kg  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Best.-Nr. 291.9501**  
**Euro 4.975,-**

Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

für Kamin  
**Best.-Nr. 295.002**  
**Euro 483,-**



für Haube  
**Best.-Nr. 295.001**  
**Euro 464,-**



Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
All devices are preset to natural gas H.



### Electric standing deep fat fryer

W 600 x D 900 x H 840-900 mm  
with swivelling heating element  
Power: 18 kW  
3 NAC 380-400 V  
Capacity 2 basins each 10 litres  
2 baskets: 157 x 320 x 122 mm  
Weight 95 kg  
Incl. fat collecting container  
**Code-No. 292.950**  
**Euro 3.575,-**

### Electric standing deep fat fryer

W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
with swivelling heating element  
Power: 36 kW  
3 NAC 380-400 V  
Capacity 2 basins each 20 litres  
2 baskets: 278 x 377 x 122 mm  
Weight 152 kg  
Incl. fat collecting container  
**Code-No. 292.960**  
**Euro 4.497,-**

### Gas standing deep fat fryer

W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
Power: 34,4 kW  
Electric 0,05 kW, 1 NAC 220-240 V  
Capacity 2 basins each 20 litres  
2 baskets: 278 x 377 x 122 mm  
indirect heating  
Weight 200 kg  
Incl. fat collecting container  
**Code-No. 291.9501**  
**Euro 4.975,-**

Installation admissible only in combination with exhaust fumes flue.

for flue  
**Code-No. 295.002**  
**Euro 483,-**



for hood  
**Code-No. 295.001**  
**Euro 464,-**



### Arbeitstisch

B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
Unterbau offen  
Gewicht 65 kg  
**1 Schublade 1/1 GN**  
**Best.-Nr. 290.102**  
**Euro 1.285,-**



### Work table

W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
open base frame  
Weight 65 kg  
**1 drawer 1/1 GN**  
**Code-No. 290.102**  
**Euro 1.285,-**



### Arbeitstisch

B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
Unterbau offen  
Gewicht 70 kg  
**2 Schubladen 1/1 GN**  
**Best.-Nr. 290.104**  
**Euro 1.785,-**



### Work table

W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
open base frame  
Weight 70 kg  
**2 drawers 1/1 GN**  
**Code-No. 290.104**  
**Euro 1.785,-**



**Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 8 kW  
 Bratfläche: 344 x 652 mm  
 Gewicht 95 kg  
**Best.-Nr. 291.4011**  
**Euro 2.275,-**

**Gas-Griddleplatte mit hartverchromter Platte, glatt**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 8 kW  
 Bratfläche: 344 x 652 mm  
 Gewicht 95 kg  
**Best.-Nr. 291.4031**  
**Euro 2.594,-**

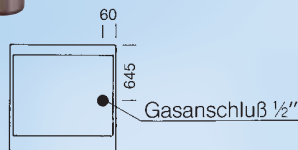
**Elektro-Griddleplatte mit hartverchromter Platte, glatt**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 8 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Bratfläche: 344 x 652 mm  
 mit thermostatischer Regelung  
 Gewicht 95 kg  
**Best.-Nr. 292.403**  
**Euro 2.535,-**



**Gas griddle frying plate with steel plate, smooth**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 8 kW  
 Cooking surface: 344 x 652 mm  
 Weight 95 kg  
**Code-No. 291.4011**  
**Euro 2.275,-**

**Gas griddle frying plate with hard chromium-plated plate, smooth**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 8 kW  
 Cooking surface: 344 x 652 mm  
 Weight 95 kg  
**Code-No. 291.4031**  
**Euro 2.594,-**

**Electric griddle frying plate with hard chromium-plated plate, smooth**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 8 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Cooking surface: 344 x 652 mm  
 with thermostatic control  
 Weight 95 kg  
**Code-No. 292.403**  
**Euro 2.535,-**



**Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, halb glatt, halb gerillt**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 16,0 kW  
 Bratfläche: 744 x 652 mm  
 Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 291.6021**  
**Euro 3.125,-**

**Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, halb glatt, halb gerillt**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 16,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Bratfläche 744 x 652 mm  
 mit thermostatischer Regelung  
 Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 292.602**  
**Euro 3.375,-**

**Gas-Griddleplatte mit hartverchromter Platte, glatt**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 16,0 kW  
 Bratfläche 744 x 652 mm  
 Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 291.4041**  
**Euro 3.571,-**

**Elektro-Griddleplatte mit hartverchromter Platte, glatt**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 16,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Bratfläche 744 x 652 mm  
 mit thermostatischer Regelung  
 Gewicht 155 kg  
**Best.-Nr. 292.404**  
**Euro 3.998,-**



Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to natural gas H.



**Gas griddle frying plate with steel plate, 1/2 smooth, 1/2 grooved**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power 16,0 kW  
 Cooking surface: 744 x 652 mm  
 Weight 155 kg  
**Code-No. 291.6021**  
**Euro 3.125,-**

**Electric griddle frying plate with steel plate, 1/2 smooth, 1/2 grooved**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 16,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Cooking surface 744 x 652 mm  
 with thermostatic control  
 Weight 155 kg  
**Code-No. 292.602**  
**Euro 3.375,-**

**Gas griddle frying plate with hard chromium-plated plate, smooth**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 16,0 kW  
 Cooking surface 744 x 652 mm  
 Weight 155 kg  
**Code-No. 291.4041**  
**Euro 3.571,-**

**Electric griddle frying plate with hard chromium-plated plate, smooth**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 16,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
 Cooking surface 744 x 652 mm  
 with thermostatic control  
 Weight 155 kg  
**Code-No. 292.404**  
**Euro 3.998,-**





**Elektro-Wasserbad**  
 B 400 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 2,2 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Beckengröße 1x 1/2 + 2x 1/3 GN  
 für 150 mm tiefe Behälter  
 mit Wassereinlaufventil im Becken  
 und Bodenablass  
**ohne GN-Behälter**  
 Gewicht 64 kg  
**Best.-Nr. 292.301**  
**Euro 2.075,-**



**Electric bain marie**  
 W 400 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 2,2 kW  
 1 NAC 220-240 V  
 Size basin 1x 1/2 + 2x 1/3 GN  
 for GN containers 150 mm deep  
 with water inlet valve in the basin  
 and drain device at the bottom  
**without GN container**  
 Weight 64 kg  
**Code-No. 292.301**  
**Euro 2.075,-**

Alle Geräte auf  
 Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to  
 natural gas H.



**Elektro-Wasserbad**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 4,4 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Beckengröße 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
 für 150 mm tiefe Behälter  
 mit Wassereinlaufventil im Becken  
 und Bodenablass  
**ohne GN-Behälter**  
 Gewicht 90 kg  
**Best.-Nr. 292.302**  
**Euro 2.643,-**

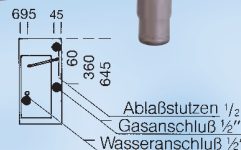


**Electric bain marie**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 4,4 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Size basin 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
 for GN containers 150 mm deep  
 with water inlet valve in the basin  
 and drain device at the bottom  
**without GN container**  
 Weight 90 kg  
**Code-No. 292.302**  
**Euro 2.643,-**



**Gas-Wasserbad**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 6,8 kW  
 Beckengröße 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
 für 150 mm tiefe Behälter  
 mit Wassereinlaufhahn  
 und Bodenablass  
**ohne GN-Behälter**  
 Gewicht 100 kg  
**Best.-Nr. 291.3021**  
**Euro 2.793,-**

**Gas bain marie**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 6,8 kW  
 Size basin 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
 for GN containers 150 mm deep  
 with water inlet tap  
 and drain device at the bottom  
**without GN container**  
 Weight 100 kg  
**Code-No. 291.3021**  
**Euro 2.793,-**



**Grillplatte, gerillt**  
**1 Kochstelle**  
 B 396 x T 348 x H 30 mm  
**Best.-Nr. 295.027**  
**Euro 168,-**



**Grill plate, grooved**  
**1 Burner**  
 W 396 x D 348 x H 30 mm  
**Code-No. 295.027**  
**Euro 168,-**

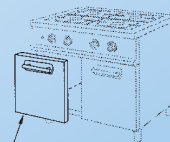
**Brat- und  
 Fortkochplatte glatt**  
**1 Kochstelle**  
 B 396 x T 348 x H 30 mm  
**Best.-Nr. 295.026**  
**Euro 169,-**

**Griddle and simmering  
 plate smooth**  
**1 Burner**  
 W 396 x D 348 x H 30 mm  
**Code-No. 295.026**  
**Euro 169,-**



**Tür 400 mm – Anschlag rechts**  
**Best.-Nr. 295.013 • Euro 180,-**

**Tür 400 mm – Anschlag links**  
**Best.-Nr. 295.014 • Euro 180,-**



**Door 400 mm – hinge right**  
**Code-No. 295.013 • Euro 180,-**

**Door 400 mm – hinge left**  
**Code-No. 295.014 • Euro 180,-**



**Sockelblende**  
 (bei Bestellung Zeichnung zufügen)  
**Best.-Nr. 290.930 • Euro 180,-**  
 (Preis per lfd. Meter)



**Base line**  
 (Drawing is required with order)  
**Code-No. 290.930 • Euro 180,-**  
 (Price per meter)



**Elektro-Kippbratpfanne**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 12 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 elektromotorische Kippung  
 Edelstahl-Tiegel, Inhalt 80 Liter  
 Thermostatische Regelung  
 von 50° C bis 300° C  
 Tiegel: 730 x 600 x 170 mm  
 Gewicht 192 kg  
 Kalt- oder Warmwasser-  
 einlaufventil 1/2"  
**Best.-Nr. 292.600**  
**Euro 6.483,-**

**Elektro-Kippbratpfanne**  
 wie vor, jedoch mit  
**Handrad-Kippvorrichtung**  
 Gewicht 192 kg  
**Best.-Nr. 292.601**  
**Euro 5.786,-**



**Electric tilting frying pan**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 12 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 electric motor-driven tilting device  
 Stainless steel sauce pan,  
 capacity 80 litres  
 Thermostatic control from 50° C  
 up to 300° C  
 Sauce pan: 730 x 600 x 170 mm  
 Weight 192 kg  
 Cold or warm water inlet  
 valve 1/2"  
**Code-No. 292.600**  
**Euro 6.483,-**

**Electric tilting frying pan**  
 same as model 292.600, except  
**tilting device with handwheel**  
 Weight 192 kg  
**Code-No. 292.601**  
**Euro 5.786,-**

Alle Geräte auf  
 Erdgas H eingestellt  
 All devices are preset to  
 natural gas H.



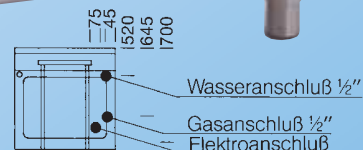
**Gas-Kippbratpfanne**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Anschlusswert: 20,5 kW  
 elektromotorische Kippung  
 0,09 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Edelstahl-Tiegel, Inhalt 80 Liter  
 Thermostatische Regelung  
 von 50° C bis 300° C  
 Tiegel: 730 x 600 x 170 mm  
 Kalt- oder Warmwasser-  
 einlaufventil 1/2"  
 Gewicht 205 kg  
**Best.-Nr. 291.6001**  
**Euro 6.422,-**

**Gas-Kippbratpfanne**  
 wie vor, jedoch mit  
**Handrad-Kippvorrichtung**  
 Gewicht 200 kg  
**Best.-Nr. 291.6701**  
**Euro 5.928,-**



**Gas tilting frying pan**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Power: 20,5 kW  
 electric motor-driven tilting device  
 0,09 kW / 1 NAC 220-240 V  
 Stainless steel sauce pan,  
 capacity 80 litres  
 Thermostatic control from 50° C  
 up to 300° C  
 Sauce pan: 730 x 600 x 170 mm  
 Cold or warm water inlet  
 valve 1/2"  
 Weight 205 kg  
**Code-No. 291.6001**  
**Euro 6.422,-**

**Gas tilting frying pan**  
 same as model 291.6001, except  
**tilting device with handwheel**  
 Weight 200 kg  
**Code-No. 291.6701**  
**Euro 5.928,-**





**Gas-Kochkessel 110 Liter**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm  
 Inhalt: 110 Liter  
 Anschlusswert: 21 kW  
 Doppelwandig, indirekt beheizt  
 Auslaufhahn 2"  
 Kalt- und Warmwassereinlauf 1/2"  
 Gewicht 153 kg  
**Best.-Nr. 291.8081**  
**Euro 5.968,-**

**Gas-Kochkessel 150 Liter**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm  
 Inhalt: 150 Liter  
 Anschlusswert: 21 kW  
 Doppelwandig, indirekt beheizt  
 Auslaufhahn 2"  
 Kalt- und Warmwasser-  
 einlaufventil 1/2"  
 Gewicht 153 kg  
**Best.-Nr. 291.8001**  
**Euro 6.350,-**

Die Installation ist nur mit  
 Abgaskamin zugelassen.

**für Kamin**

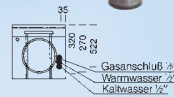
**Best.-Nr. 295.035**

**Euro 460,-**

**für Haube**

**Best.-Nr. 295.036**

**Euro 340,-**



**Alle Geräte auf  
 Erdgas H eingestellt**  
**All devices are preset to  
 natural gas H.**



**Gas boiling kettle 110 litres**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Inner size kettle: Ø 600 mm  
 Capacity: 110 litres  
 Power: 21 kW  
 Double-walled with indirect heating  
 drain-tap 2"  
 Inlet valve for cold and warm water 1/2"  
 Weight 153 kg  
**Code-No. 291.8081**  
**Euro 5.968,-**

**Gas boiling kettle 150 litres**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Inner size kettle: Ø 600 mm  
 Capacity: 150 litres  
 Power: 21 kW  
 Double-walled with indirect heating  
 drain-tap 2"  
 Inlet valve for cold and warm water 1/2"  
 Weight 153 kg  
**Code-No. 291.8001**  
**Euro 6.350,-**

Installation admissible only in  
 combination with exhaust fumes flue.

**for flue**

**Code-No. 295.035**

**Euro 460,-**

**for hood**

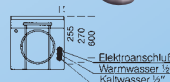
**Code-No. 295.036**

**Euro 340,-**



**Elektro-Kochkessel 110 Liter**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm  
 Inhalt: 110 Liter  
 Anschlusswert:  
 16 kW / 3 NAC 400 V  
 Doppelwandig, indirekt beheizt  
 Auslaufhahn 2"  
 Kalt- und Warmwassereinlauf 1/2"  
 Gewicht 167 kg  
**Best.-Nr. 292.808**  
**Euro 6.478,-**

**Elektro-Kochkessel 150 Liter**  
 B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm  
 Inhalt: 150 Liter  
 Anschlusswert: 18 kW,  
 3 NAC 380-400 V  
 Doppelwandig und indirekt beheizt  
 Auslaufhahn 2". Kalt- und  
 Warmwassereinlaufventil 1/2"  
 Gewicht 167 kg  
**Best.-Nr. 292.800**  
**Euro 7.125,-**



**Electric boiling kettle 110 litres**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Inner size kettle: Ø 600 mm  
 Capacity: 110 litres  
 Power: 16 kW / 3 NAC 400 V  
 Double-walled with indirect heating  
 2" drain-tap  
 Inlet valve for cold and warm water 1/2"  
 Weight 167 kg  
**Code-No. 292.808**  
**Euro 6.478,-**

**Electric boiling kettle 150 litres**  
 W 800 x D 900 x H 840-900 mm  
 Inner size kettle: Ø 600 mm  
 Capacity: 150 litres  
 Power: 18 kW,  
 3 NAC 380-400 V  
 Double-walled with indirect heating  
 2" drain-tap  
 Inlet valve for cold and warm water 1/2"  
 Weight 167 kg  
**Code-No. 292.800**  
**Euro 7.125,-**



### Kippbratpfannen

- Tiegel aus CNS
- Tiegelboden aus Stahl
- Wassereinlaufgarnitur
- Höhenverstellbare FüÙe

#### ELEKTRO

- Elektro mit Heizwiderstände aus "Incoloy 800"
- Temperaturregelung 45° - 300°C über Thermostat
- Tragestruktur CNS 18/10
- Bei Störung Unterbrechung der Stromzufuhr

#### GAS

- Gasbeheizung durch Rohrbrenner aus CNS
- Zündung mit Pilotflamme
- Sicherheitssystem mit Thermoelement
- Thermostatisch geregeltes Gasventil 100°C - 300°C



### Tilting frying pans

- Sauce pan made of CNS
- Sauce pan bottom made of steel
- Water inlet set
- Height-adjustable legs

#### ELECTRIC

- Electric with thermal resistors made of "Incoloy 800"
- Temperature control 45°C - 300°C via thermostat
- Supporting structure made of CNS 18/10
- In case of disturbance interruption of power supply

#### GAS

- Gas heating via conduit burner made of CNS
- Ignition via pilot flame
- Safety system with thermal element
- Thermostatically controlled gas valve 100°C - 300°C



### Elektro Kippbratpfanne

B 800 x T 700 x H 900 mm  
Anschlusswert: 8,7 kW / 3 NAC 400 V  
Tiegel:  
B 700 x T 465 x H 200 mm  
Inhalt: 52 Liter  
Stahlbratboden  
Gewicht 130 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.045**  
**Euro 4.575,-**



### Electric tilting frying pan

W 800 x D 700 x H 900 mm  
Power: 8,7 kW / 3 NAC 400 V  
Sauce pan:  
W 700 x D 465 x H 200 mm  
Capacity: 52 litres  
Cooking surface steel  
Weight 130 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.045**  
**Euro 4.575,-**

### Gas Kippbratpfanne

B 800 x T 700 x H 900 mm  
Anschlusswert: 12 kW  
Tiegel:  
B 700 x T 465 x H 200 mm  
Inhalt: 52 Liter  
Stahlbratboden  
Gewicht 130 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.0401**  
**Euro 4.384,-**

### Gas tilting frying pan

W 800 x D 700 x H 900 mm  
Power: 12 kW  
Sauce pan:  
W 700 x D 465 x H 200 mm  
Capacity: 52 litres  
Cooking surface steel  
Weight 130 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.0401**  
**Euro 4.384,-**



### Elektro Kippbratpfanne

B 900 x T 900 x H 900 mm  
Anschlusswert: 9,9 kW / 3 NAC 400 V  
Tiegel:  
B 800 x T 610 x H 225 mm  
Inhalt: 96 Liter  
Stahlbratboden  
Gewicht 140 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.035**  
**Euro 5.498,-**



### Electric tilting frying pan

W 900 x D 900 x H 900 mm  
Power: 9,9 kW / 3 NAC 400 V  
Sauce pan:  
W 800 x D 610 x H 225 mm  
Capacity: 96 litres  
Cooking surface steel  
Weight 140 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.035**  
**Euro 5.498,-**

### Gas Kippbratpfanne

B 900 x T 900 x H 900 mm  
Anschlusswert: 22 kW  
Tiegel:  
B 800 x T 610 x H 225 mm  
Inhalt: 96 Liter  
Stahlbratboden  
Gewicht 140 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.0301**  
**Euro 5.445,-**



### Gas tilting frying pan

W 900 x D 900 x H 900 mm  
Power: 22 kW  
Sauce pan:  
W 800 x D 610 x H 225 mm  
Capacity: 96 litres  
Cooking surface steel  
Weight 140 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.0301**  
**Euro 5.445,-**

# Kippbratpfannen Tilting frying pans

# Bartscher



**Elektro Kippbratpfanne**  
B 1200 x T 900 x H 900 mm  
Anschlusswert: 14,8 kW /  
3 NAC 400 V  
Tiegel:  
B 1100 x T 610 x H 225 mm  
Inhalt: 125 Liter  
Stahlbratboden  
Gewicht 205 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.060**  
**Euro 7.977,-**

**Elektro Kippbratpfanne  
mit Motorkippung**  
Gewicht 207 kg  
**Best.-Nr. 193.065**  
**Euro 8.580,-**

**Gas Kippbratpfanne**  
Ausführung wie Elektro, jedoch  
Anschlusswert: 30 kW  
Gewicht 230 kg  
**Best.-Nr. 193.0501**  
**Euro 7.696,-**

**Gas Kippbratpfanne  
mit Motorkippung**  
Gewicht 232 kg  
**Best.-Nr. 193.0551**  
**Euro 8.989,-**



**Electric tilting frying pan**  
W 1200 x D 900 x H 900 mm  
Power: 14,8 kW / 3 NAC 400 V  
Sauce pan:  
W 1100 x D 610 x H 225 mm  
Capacity: 125 litres  
Cooking surface steel  
Weight 205 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.060**  
**Euro 7.977,-**

**Electric tilting frying pan  
with motor-driven tilting**  
Weight 207 kg  
**Code-No. 193.065**  
**Euro 8.580,-**

**Gas tilting frying pan**  
same as electric model,  
except  
Power: 30 kW  
Weight 230 kg  
**Code-No. 193.0501**  
**Euro 7.696,-**

**Gas tilting frying pan  
with motor-driven tilting**  
Weight 232 kg  
**Code-No. 193.0551**  
**Euro 8.989,-**



**Elektro Kippbratpfanne**  
B 1600 x T 900 x H 900 mm  
Anschlusswert: 20 kW /  
3 NAC 400 V  
Tiegel:  
B 1500 x T 610 x H 225 mm  
Inhalt: 180 Liter  
Edelstahlboden  
Gewicht 245 kg  
Wasserzulaufhahn  
**Best.-Nr. 193.080**  
**Euro 9.996,-**

**Elektro Kippbratpfanne  
mit Motorkippung**  
Gewicht 247 kg  
**Best.-Nr. 193.085**  
**Euro 12.245,-**

**Gas Kippbratpfanne**  
Ausführung wie Elektro, jedoch  
Anschlusswert: 42 kW  
Gewicht 255 kg  
**Best.-Nr. 193.0701**  
**Euro 10.845,-**

**Gas Kippbratpfanne  
mit Motorkippung**  
Gewicht 257 kg  
**Best.-Nr. 193.0751**  
**Euro 11.960,-**



**Electric tilting frying pan**  
W 1600 x D 900 x H 900 mm  
Power: 20 kW / 3 NAC 400 V  
Sauce pan:  
W 1500 x D 610 x H 225 mm  
Capacity: 180 litres  
Bottom stainless steel  
Weight 245 kg  
Water inlet tap  
**Code-No. 193.080**  
**Euro 9.996,-**

**Electric tilting frying pan  
with motor-driven tilting**  
Weight 247 kg  
**Code-No. 193.085**  
**Euro 12.245,-**

**Gas tilting frying pan**  
same as electric model,  
except  
Power: 42 kW  
Weight 255 kg  
**Code No. 193.0701**  
**Euro 10.845,-**

**Gas tilting frying pan  
with motor-driven tilting**  
Weight 257 kg  
**Code-No. 193.0751**  
**Euro 11.960,-**



### 3 Grundprogramme:

Kochen / Braten / Fritieren  
Temperatur 50°-250°C

### Tiegelmaße:

110 Liter: B 805 x T 650 x H 250 mm  
145 Liter: B 1060 x T 650 x H 250 mm  
180 Liter: B 1335 x T 650 x H 250 mm  
220 Liter: B 1590 x T 650 x H 250 mm



### 3 basic programs:

Cooking / Roasting / Frying  
Temperature 50°-250°C

### Size sauce pan:

110 litres: W 805 x D 650 x H 250 mm  
145 litres: W 1060 x D 650 x H 250 mm  
180 litres: W 1335 x D 650 x H 250 mm  
220 litres: W 1590 x D 650 x H 250 mm



### DBRG - Serie

- Modelle 1,5-3,0 mm starken CNS 14301
- Tiegel aus 12-15 mm starken CNS 14404
- Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- Anschlußstutzen für Wasser 3/4"
- Elektronische Tastatur mit Anzeigefeld für folgende Funktionen: Gartemperatur 50-250° C, Garzeitdauer, Tiegelkipfung, Tiegelrückstellung, automatische Wasserfüllung Signal für Kochzeitende
- Notstoppschalter
- Motorisierte Tiegelkipfung mit Sicherheitseinrichtung
- Bei Betriebsstörungen automatische Abschaltung
- Doppelwandiger Deckel

### ELEKTRO

- Elektroheizung durch Heizkörper aus Speziallegierung "Incoloy 800"
- Temperaturregelung durch ein Thermoelementsystm zur automatischen Kontrolle mittels elektronischer Steuerung

### GAS

- Pfannenbodenbeheizung durch Rohrbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- Signalleuchte zur Anzeige einer Brennerstörung
- Druckwächter für Gasdruckabfall im Netz mit Signalton und Gaszufuhrunterbrechung
- Zündung der Brenner erfolgt durch eine Zünd- und Flammenüberwachungseinrichtung, ohne Zündbrenner



### DBRG-series

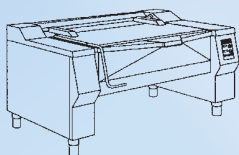
- Models made of 1,5-3,0 mm thick CNS 14301
- Saucepan made of 12-15 mm thick CNS 14404
- With tap for warm and cold water
- Branch for water 3/4"
- Electronic keypad with display for the following functions: Cooking temperature from 50-250 °C, cooking time, saucepan tilting, saucepan place back, signal for end of cooking time
- Emergency stop switch
- Motor-driven tilting of saucepan with safety device
- Automatic switch off in case of disturbances
- Double-walled lid

### ELECTRIC

- Electric heating via heater made of special alloy "Incoloy 800"
- Temperature regulation via thermal element system for automatic control via electronic control-device

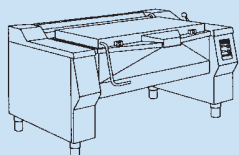
### GAS

- Pan bottom - heating via high-performance conduit burner
- Signal lamp for indication of burner disturbances
- Pressure control device with acoustic signal for automatic gas supply interruption in case of drops in gas pressure
- Ignition of the burners is carried out via an ignition and flame monitoring device; without ignition burner.



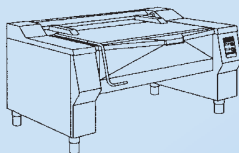
### Elektro-Kippbratpfanne • Electric tilting frying pan

Model	Maße / Size	GN	dm <sup>2</sup>	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
DBRE110	1470x1125x1030	2(1/1)+2(1/2)	52	270	110	17,0 kW	193.022	16.565,-
DBRE145	1725x1120x1030	4(1/1)	69	320	145	20,0 kW	193.003	17.940,-
DBRE180	2000x1120x1030	4(1/1)+2(1/2)	87	360	180	27,0 kW	193.004	19.340,-
DBRE220	2255x1125x1030	6(1/1)	103	405	220	30,0 kW	193.023	22.140,-



### Elektro-Druckkipbratpfanne • Electric pressure tilting frying pan

Model	Maße / Size	GN	dm <sup>2</sup>	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
DBRE110A	1470x1125x1030	2(1/1)	52	340	110	17,0 kW	193.024	23.950,-
DBRE145A	1725x1120x1030	3(1/1)	69	390	145	20,0 kW	193.007	25.730,-
DBRE180A	2000x1120x1030	4(1/1)	87	435	180	27,0 kW	193.008	28.830,-



### Gas-Kippbratpfanne • Gas tilting frying pan

Model	Maße / Size	GN	dm <sup>2</sup>	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
DBRG110	1470x1125x1030	2(1/1)+2(1/2)	52	310	110	28,0 kW	193.025	17.500,-
DBRG145	1725x1120x1030	4(1/1)	69	355	145	35,0 kW	193.011	18.930,-
DBRG180	2000x1120x1030	4(1/1)+2(1/2)	87	395	180	42,0 kW	193.012	21.440,-
DBRG220	2255x1125x1030	6(1/1)	103	440	220	52,5 kW	193.026	24.550,-



## PR-Serie- Indirekt beheizt

- Modelle 1,6-3,0 mm starken CNS 14301
- Kessel aus 2 mm starken CNS 14404
- Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- Anschlußstutzen für Wasser 3/4"
- Automatische Wasserfüleinrichtung des Beckens
- Elektronische Tastatur mit Anzeigenfeld für folgende Funktionen: Gartemperatur von 50-100° C, Garzeitdauer, Tiegelkipfung, Tiegelrückstellung, Signal für Kochzeitende
- Notstoppschalter
- Motorisierte Tiegelkipfung mit Sicherheitseinrichtung
- Manometer für Dampfdruckanzeige
- Dampfdrucksicherheitsventil bei 0,5 bar eingestellt
- Bei Betriebsstörungen automatische Abschaltung

## ELEKTRO

- Elektroheizung durch gekapselte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- Temperaturkontrolle durch ein am Kochboden angebrachtes Thermoelement zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit

## GAS

- Kesselheizung durch Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- Signalleuchte zur Anzeige einer Brennerstörung
- Druckwächter für Gasdruckabfall im Netz mit Signalton und Gaszufuhrunterbrechung
- Zündung der Brenner erfolgt durch eine Zünd- und Flammenüberwachungseinrichtung, ohne Zündbrenner



## PR-series – Indirectly heated

- Models made of 1,6-3,0 mm thick CNS 14301
- Kettle made of 2 mm thick CNS 14404
- With tap for warm and cold water
- Branch for water 3/4"
- Automatic water-filling of basin
- Electronic keypad with display for the following functions: Cooking temperature from 50-100 °C, Cooking time, saucepan tilting, saucepan place back, signal for end of cooking time
- Emergency stop switch
- Motor-driven tilting of saucepan with safety device
- Manometer for indication of steam pressure
- Steam pressure safety valve adjusted to 0,5 bar
- Automatic switch off in case of interferences

## ELECTRIC

- Electric heating via cast-enclosed "Incoloy 800"-resistors made of special alloy
- Temperature control via a thermal element which is mounted to the bottom of the kettle for exact monitoring and sensing and higher response speeds

## GAS

- Kettle - heating via stainless steel high-performance burners
- Signal lamp for display of burner disturbances
- Pressure control device with acoustic signal for automatic gas supply interruption in case of drops in gas pressure
- Ignition of the burners is carried out via an ignition and flame monitoring device; without ignition burner

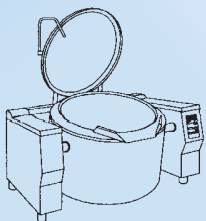


Lieferung ohne Rührwerk!

Kochkessel mit Rührwerk auf Bestellung lieferbar!

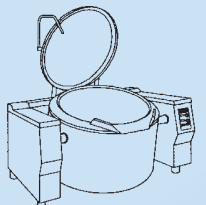
Delivery without agitator!

Boiling kettle with agitator deliverable upon order!



## Gas-Kippkochkessel, indirekte Beheizung / Gas tilting boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PRIG070	1255x1050x1030	270	70	18,5 kW	280.054	17.300,-
PRIG105	1355x1200x1030	290	105	25,0 kW	280.055	18.600,-
PRIG130	1355x1250x1030	310	130	30,0 kW	280.056	19.400,-
PRIG180	1455x1310x1030	355	180	40,0 kW	280.057	21.500,-
PRIG250	1555x1390x1030	405	242	46,0 kW	280.058	22.300,-



## Elektro-Kippkochkessel, indirekte Beheizung / Electric tilting boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PRIE070	1255x1060x1030	270	70	14 kW	280.064	16.900,-
PRIE105	1355x1200x1030	290	105	18 kW	280.065	17.800,-
PRIE130	1355x1250x1030	310	130	24 kW	280.066	18.800,-
PRIE180	1455x1310x1030	345	180	32 kW	280.067	20.620,-
PRIE250	1555x1390x1030	395	242	36 kW	280.068	21.840,-



## PM-Serie- Indirekt Beheizt

- Modelle 1,2 - 1,5 mm starken CNS 14301
- Kessel aus 2 mm starken CNS 14404
- Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- Anschlußstutzen für Wasser 10 mm
- Trichterarmaturen mit Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht) zur Drucküberwachung und Ablassventil
- 3 Schalterstellungen "0" Aus, "1" Teillast 50%, "2" Vollast 100%
- Bei Störungen automatische Abschaltung
- Thermostat für Regelung der Kochtemperatur
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel

### ELEKTRO

- Elektrobeheizung durch gussgekapselte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- Hohe Heizleistung laut den CE-DIN 18855 Normen für Schnellkochgeräte

### GAS

- Gas-Beheizung durch Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- Zündung über eine piezoelektrischen Zündeinrichtung
- Gaszufuhr für die Brenner wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet

Kochkessel für Dampfheizung auf Anfrage lieferbar!



## PM-series – Indirectly heated

- Models made of 1,2 – 1,5 mm thick CNS 14301
- Kettle made of 2 mm thick CNS 14404
- With tap for warm and cold water
- Branch for water 10 mm
- Funnel fittings with safety valve (calibrated to 0,5 bar) for pressure monitoring and outlet valve
- 3 possible switch settings "0" Off, "1" Partial load 50%, "2" full load 100%
- Automatic switch off in case of interferences
- Thermostat for regulating the cooking temperature
- Automatic water-level control in intermediate jacket

### ELECTRIC

- Electric heating via cast-enclosed "Incoloy 800"-resistors made of special alloy
- High heating performance according to CE-DIN 18855 Norms for high-speed cooking devices

### GAS

- Gas heating via stainless steel high-performance burners
- Ignition via a piezo-electric ignition device
- Gas supply for the burners is provided by a gas multiple positioner

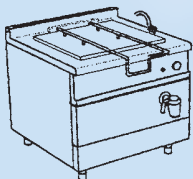
Cooking kettle for steam heating deliverable on request!

### Kesselmaße:

170 Liter: B 700 x T 550 x H 480 mm - 2 x 2 GN  
270 Liter: B 1100 x T 550 x H 480 mm - 3 x 3 GN  
370 Liter: B 1500 x T 550 x H 480 mm - 4 x 4 GN

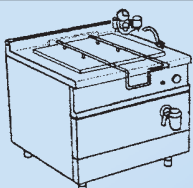
### Size kettle:

170 litres: W 700 x D 550 x H 480 mm - 2 x 2 GN  
270 litres: W 1100 x D 550 x H 480 mm - 3 x 3 GN  
370 litres: W 1500 x D 550 x H 480 mm - 4 x 4 GN



### Gas-Kochkessel, indirekte Beheizung / Gas boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IG170GN	1000x900x900	185	170	30 kW	280.078	11.850,-
PM 9 IG270GN	1400x900x900	200	270	44 kW	280.079	12.800,-
PM 9 IG370GN	1800x900x900	260	370	49 kW	280.080	15.600,-



### Elektro Kochkessel, indirekte Beheizung / Electric boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IE170GN	1000x900x900	175	170	24 kW	280.081	11.320,-
PM 9 IE270GN	1400x900x900	200	270	32 kW	280.082	12.940,-
PM 9 IE370GN	1800x900x900	260	370	36 kW	280.083	14.860,-

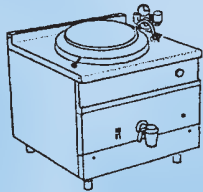


# Kochkessel Boiling kettles

# Bartscher

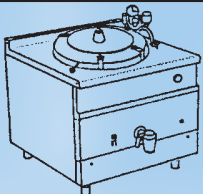


**Kesselmaße / Kettle size:**  
 100 L: Ø 600 x H 415 mm  
 150 L: Ø 600 x H 540 mm  
 200 L: Ø 750 x H 520 mm  
 300 L: Ø 900 x H 570 mm  
 500 L: Ø 900 x H 780 mm



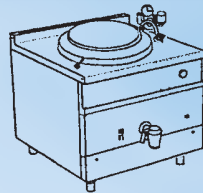
### Gas-Kochkessel, indirekte Beheizung / Gas boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IG100	900x900x900	145	100	21 kW	280.0041	6.120,-
PM 9 IG150	900x900x900	155	150	21 kW	280.0051	6.323,-



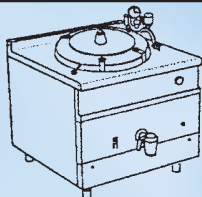
### Gas-Druckkochkessel, indirekte Beheizung / Gas pressure boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IG100A	900x900x900	160	100	21 kW	280.0111	6.884,-
PM 9 IG150A	900x900x900	175	150	21 kW	280.0121	7.200,-
PM 1 IG300A	1150x1300x900	320	300	48 kW	280.0141	12.215,-
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	370	500	58 kW	280.0151	16.315,-



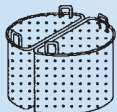
### Elektro Kochkessel, indirekte Beheizung / Electric boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IE100	900x900x900	135	100	16 kW	280.019	5.995,-
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280.020	6.370,-
PM 1 IE200	1000x1150x900	240	200	32 kW	280.021	8.826,-
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280.022	10.781,-
PM 1 IE500	1150x1300x1030	330	500	36 kW	280.023	14.973,-



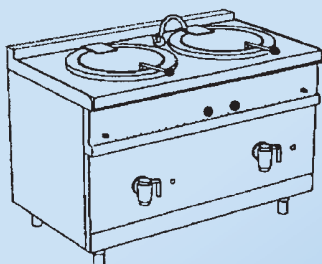
### Elektro-Druckkochkessel, indirekte Beheizung / Electric pressure boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 9 IE100A	900x900x900	145	100	16 kW	280.026	6.798,-
PM 9 IE150A	900x900x900	165	150	18 kW	280.027	7.220,-
PM 1 IE300A	1150x1300x900	300	300	36 kW	280.029	11.883,-
PM 1 IE500A	1150x1300x1030	360	500	36 kW	280.030	15.300,-



### Kochsiebeinsatz / Cooking sieve insert

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Code-No.	Euro
PAC20610	ø560x440	13	150	280.085	848,-



### Gas-Kochkessel, indirekte Beheizung / Gas boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 7 IG2-50	1250x700x900	200	50+50	2x 15,5 kW	280.031	8.953,-

### Elektro Kochkessel, indirekte Beheizung / Electric boiling kettle, indirect heating

Model	Maße / Size	kg	Liter / Litres	Power	Code-No.	Euro
PM 7 IE2-50	1250x700x900	180	50+50	2x 9 kW	280.032	8.650,-



**Elektro-Nudelkocher**  
 B 600 x T 650 x H 295 mm  
 Anschlusswert 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Beckenmaß 490 x 400 x 195 mm  
 Wasserinhalt 28 Liter,  
 mit Wasserzulauf- und  
 ablaufhahn  
 Gewicht: 28 kg  
**Best.-Nr. 115.038**  
**Euro 1.861,-**

Lieferung erfolgt ohne Körbe!



**Electric pasta cooker**  
 W 600 x D 650 x H 295 mm  
 Power 9,0 kW  
 3 NAC 380-400 V  
 Basin size 490 x 400 x 195 mm  
 Water capacity 28 litres,  
 with water inlet and outlet tap  
 Weight: 28 kg  
**Code-No. 115.038**  
**Euro 1.861,-**

Delivered without baskets!



**Elektro-Nudelkocher**  
 B 600 x T 600 x H 850 mm  
 Anschlusswert: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Beckeninhalt: 26 Liter  
 mit Wasseranschluss R1/2"  
 mit Wasserablauf R1"  
 Gewicht: 56 kg  
**Best.-Nr. 131.790**  
**Euro 1.849,-**

Lieferung erfolgt ohne Körbe!



**Electric pasta cooker**  
 W 600 x D 600 x H 850 mm  
 Power: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Basin capacity: 26 litres  
 with water connection R1/2"  
 with drain R1"  
 Weight: 56 kg  
**Code-No. 131.790**  
**Euro 1.849,-**

Delivered without baskets!



**Nudelkorb GN 1/3 lang**  
 310 x 155 x 240 mm  
**Best.-Nr. 022.930**  
**Euro 147,-**



**Pasta basket GN 1/3 length**  
 310 x 155 x 240 mm  
**Code-No. 022.930**  
**Euro 147,-**



**Nudelkorb GN 2/9 lang**  
 310 x 120 x 240 mm  
**Best.-Nr. 023.030**  
**Euro 149,-**




**Pasta basket GN 2/9 length**  
 310 x 120 x 240 mm  
**Code-No. 023.030**  
**Euro 149,-**


# Nudelkocher Pasta cookers

# Bartscher



 **Gas-Teigwarenkocher**  
B 400 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 13,0 kW Gas  
Inhalt: 25,4 Liter  
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut  
Gewicht 76 kg  
**Best.-Nr. 281.3051**  
**Euro 2.399,-**

**Lieferung erfolgt ohne Körbe!**

 **Gas pasta cooker**  
W 400 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 13,0 kW gas  
Capacity: 25,4 litres  
Incorporated water inlet and outlet tap  
Weight 76 kg  
**Code-No. 281.3051**  
**Euro 2.399,-**

**Delivered without baskets!**



**Gas-Teigwarenkocher mit 2 Becken**  
B 800 x T 700 x H 860-900 mm  
Anschlusswert: 26,0 kW Gas  
Inhalt je Becken: 25,4 Liter  
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut  
Gewicht 136 kg  
**Best.-Nr. 281.3101**  
**Euro 4.185,-**

**Lieferung erfolgt ohne Körbe!**



**Gas pasta cooker, 2 basins**  
W 800 x D 700 x H 860-900 mm  
Power: 26,0 kW gas  
Basin capacity each: 25,4 litres  
Incorporated water inlet and outlet tap  
Weight 136 kg  
**Code-No. 281.3101**  
**Euro 4.185,-**

**Delivered without baskets!**



**Nudelkorb GN 1/3**  
155 x 310 x 240 mm  
**Best.-Nr. 022.920**  
**Euro 165,-**



**Pasta basket GN 1/3**  
155 x 310 x 240 mm  
**Code-No. 022.920**  
**Euro 165,-**



**Nudelkorb GN 1/6, links**  
155 x 155 x 240 mm  
**Best.-Nr. 022.928**  
**Euro 96,-**



**Pasta basket GN 1/6, left**  
155 x 155 x 240 mm  
**Code-No. 022.928**  
**Euro 96,-**



**Nudelkorb GN 1/6, rechts**  
155 x 155 x 240 mm  
**Best.-Nr. 022.918**  
**Euro 96,-**



**Pasta basket GN 1/6, right**  
155 x 155 x 240 mm  
**Code-No. 022.918**  
**Euro 96,-**



### Standfriteusen

- CNS 18/10
- Robuste Bauweise
- Elektro- oder Gasausführung
- Becken mit großer Kaltzone und abgerundeten Ecken
- Extra breiter Beckenrand
- Präzisionsthermostat
- Sicherheitsthermostat mit fester Eichung
- Fettablassbehälter mit Filter



### Standing deep fat fryers

- CNS 18/10
- Robust design
- Electric and gas model
- Basin with large cooling zone and rounded off edges
- Extra wide basin rim
- Precision thermostat
- Safety thermostat with fixed calibration
- Fat outlet container with filter



**Elektro-Standfriteuse, 2 Becken à 10 Liter**  
Korbgröße je B 135 x T 290 x H 120 mm  
Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm  
Anschlusswert: 13,6 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Gewicht: 62 kg  
**Best.-Nr. 272.330**  
**Euro 2.487,-**



**Electric standing deep fat fryer, 2 basins each 10 litres**  
Basket size each W 135 x D 290 x H 120 mm  
Size: W 400 x D 700 x H 850 mm  
Power: 13,6 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Weight: 62 kg  
**Code-No. 272.330**  
**Euro 2.487,-**



**Gas-Standfriteuse, 2 Becken à 7 Liter**  
Korbgröße je B 135 x T 290 x H 120 mm  
Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm  
Anschlusswert: Gas 9,4 kW  
Gewicht: 88 kg  
**Best.-Nr. 271.5401**  
**Euro 2.597,-**



**Gas standing deep fat fryer, 2 basins each 7 litres**  
Basket size each W 135 x D 290 x H 120 mm  
Size: W 400 x D 700 x H 850 mm  
Power: gas 9,4 kW  
Weight: 88 kg  
**Code-No. 271.5401**  
**Euro 2.597,-**



**Gas-Standfriteuse, 2 Becken à 13 Liter**  
Korbgröße 1x B 230 x T 290 x H 120 mm  
2x B 113 x T 290 x H 120 mm  
Abmessungen: B 600 x T 700 x H 850 mm  
Anschlusswert: Gas 18,8 kW  
Gewicht: 100 kg  
**Best.-Nr. 271.5501**  
**Euro 2.965,-**



**Gas standing deep fat fryer, 2 basins each 13 litres**  
Basket size 1x W 230 x D 290 x H 120 mm  
2x W 113 x D 290 x H 120 mm  
Size: W 600 x D 700 x H 850 mm  
Power: gas 18,8 kW  
Weight: 100 kg  
**Code-No. 271.5501**  
**Euro 2.965,-**

# Döner/Gyros - Grillgeräte Gas Doener/Gyros grills gas

# Bartscher



- Geräte aus Chromnickelstahl 18/10, mit hitzeisoliertem Hochleistungsmotor - 1 Umdrehung/Min.
- Rechts- oder Linksumdrehung des Spießes einstellbar, somit wird die Benutzung des Gerätes für Rechts- oder Linkshänder erleichtert.
- Der Spieß kann auch in schräger Position benutzt werden.
- Extra breite Fleischfangschale.
- Die gesamte beheizte Rückwand ist vor- und rückwärts verstellbar.
- Die Heizkörper können bei Bedarf einzeln ersetzt werden.
- Gasgeräte eingestellt auf Flüssiggas



- Devices made of chromium nickel steel 18/10, with heat-insulated high-capacity motor - 1 revolution/minute.
- Clockwise or anti-clockwise rotation of spit are adjustable and thus the use of the device is eased for right or left handers.
- The spit can also be used in sloped position.
- Extra wide meat collecting tray.
- The complete heated back panel is adjustable forwards and backwards.
- The heaters can be replaced separately if required.
- Gas devices are preset to liquid gas



## Gasgeräte mit Ceran-Glas

- Das vor den Heizkörpern angebrachte Ceranglas wurde speziell entworfen, und gewährleistet eine sekundäre Erhitzung. Das Ceranglas lässt die Hitze zu 99,9 % durch. Das Fleisch wird gleichmäßig und sanft erhitzt. Somit wird ein perfektes Grillen gewährleistet.
- Die glatte Glasoberfläche erleichtert die Reinigung, schützt die Heizkörper vor Fettspritzern und gewährleistet dadurch eine bessere Hygiene.
- Das Glas wurde durch eine spezielle Entwicklung innen ausgedehnt. Die Hitze bleibt dadurch längere Zeit auf dem Glas und steigert somit die Leistung.



## Gas devices with cerane glass

- The cerane glass, which is mounted in front of the heaters was specially designed and ensures a secondary heating. The ceran glass lets pass 99,9% of the heat. The meat is evenly and smoothly heated. Thereby a perfect grilling is ensured.
- The smooth glass surface eases the cleaning, protects the heaters from fat splashes and thus provides better hygiene.
- The glass was expanded on the inside via a special development. Thus the heat stays longer on the glass and therefore increases the performance.



## Gas-Döner Grillgerät PDG400

Spießhöhe: 620 mm  
Fleischspieß Kapazität: 60-75 kg  
Anschlusswert Elektro: 230 V / 50 Hz  
Anschlusswert Gas: R 1/2; 15,0 kW  
B 664 x T 789 x H 1016 mm  
Gewicht: 53 kg  
**Best.-Nr. 370.1483**  
**Euro 2.058,-**



## Gas doener grill PDG400

Spit height: 620 mm  
Capacity meat spit: 60-75 kg  
Power electric: 230 V / 50 Hz  
Power gas: R 1/2; 15,0 kW  
W 664 x D 789 x H 1016 mm  
Weight: 53 kg  
**Code-No. 370.1483**  
**Euro 2.058,-**



## Gas-Döner Grillgerät PDG500

Spießhöhe: 770 mm  
Fleischspieß Kapazität: 75-90 kg  
Anschlusswert Elektro: 230 V / 50 Hz  
Anschlusswert Gas: R 1/2; 18,5 kW  
B 664 x T 789 x H 1166 mm  
Gewicht: 59 kg  
**Best.-Nr. 370.1473**  
**Euro 2.218,-**



## Gas doener grill PDG500

Spit height: 770 mm  
Capacity meat spit: 75-90 kg  
Power electric: 230 V / 50 Hz  
Power gas: R 1/2; 18,5 kW  
W 664 x D 789 x H 1166 mm  
Weight: 59 kg  
**Code-No. 370.1473**  
**Euro 2.218,-**

**Inklusive**  
1 Schaufel  
1 Fettwanne  
1 Spieß  
1 Steckdose am Gerät

**Including**  
1 Scoop  
1 Fat basin  
1 Spit  
1 Socket on device



### Döner-Schneidemesser

elektrisch mit extra großem Kontaktschalter für gutes Handling, aus CNS 18/10

Trafo: 230 V / 24 - 30 V

Drehzahl: 5000/min.

Messer Ø 80 mm

Gewicht Schneidegerät: 1,0 kg

Gewicht Trafo: 3,0 kg

**Best.-Nr. 370.155**

**Euro 986,-**



### Doener-Cutting knife

electric with extra large contact switch for good handling, made of CNS 18/10

Transformer: 230 V / 24 - 30 V

Revolution: 5000/min.

Knife Ø 80 mm

Weight cutting device: 1,0 kg

Weight transformer: 3,0 kg

**Code-No. 370.155**

**Euro 986,-**



### Ersatzmesser

aus CNS 18/10

**Best.-Nr. 043.060**

**Euro 47,-**



### Substitute knife

made of CNS 18/10

**Code-No. 043.060**

**Euro 47,-**



### Döner-Schneidemesser mit Batteriebetrieb

aus CNS 18/10

1 Akkuladung für ca. 25 kg Fleisch

Messer Ø 80 mm

Gewicht Schneidegerät: 1,1 kg

**Best.-Nr. 370.157**

**Euro 997,-**



### Doener-Cutting knife with battery operation

made of CNS 18/10

1 battery charge for approx. 25 kg meat

Knife Ø 80 mm

Weight cutting device: 1,1 kg

**Code-No. 370.157**

**Euro 997,-**



### Döner-Schneidemesser Schleifmaschine

aus CNS 18/10

Trafo: 230 V / 24 V

Drehzahl: 3000/min.

Schleifscheibe aus Diamant zum Schleifen von Messer Ø 70-140 mm

Gewicht: 4,3 kg

**Best.-Nr. 370.156**

**Euro 777,-**



### Doener-Cutting knife sharpener

made of CNS 18/10

Transformer: 230 V / 24 V

Revolution: 3000/min.

Grinding disc made of diamond for sharpening knives Ø 70-140 mm

Weight: 4,3 kg

**Code-No. 370.156**

**Euro 777,-**



# Döner/Gyros - Grillgeräte Elektro Doener/Gyros grills electric

# Bartscher



## Elektrogeräte mit Ceran-Glas

- Das vor den Heizkörpern angebrachte Ceranglas wurde speziell entworfen, es lässt die Hitze zu 99,9 % durch. Das Fleisch wird gleichmäßig und sanft erhitzt. Somit wird ein perfektes Grillen gewährleistet.
- Die glatte Glasoberfläche erleichtert die Reinigung, schützt die Heizkörper vor Fettspritzern und gewährleistet dadurch eine bessere Hygiene.
- Das Glas wurde durch eine spezielle Entwicklung innen ausgedehnt. Die Hitze bleibt dadurch längere Zeit auf dem Glas und steigert somit die Leistung.
- Die 0,60 kW Heizkörper können durch Positionsschalter einzeln bedient werden.



## Electric devices with cerane glass

- The cerane glass, which is mounted in front of the heaters was specially designed and lets pass 99,9% of the heat. The meat is evenly and smoothly heated. Thereby a perfect grilling is ensured.
- The smooth glass surface eases the cleaning, protects the heaters from fat splashes and thus provides better hygiene.
- The glass was expanded on the inside via a special development. Thus the heat stays longer on the glass and therefore increases the performance.
- The 0,60 kW heaters can be operated separately via position switches.



## Elektro-Döner Grillgerät PDE303

Spießhöhe: 470 mm  
Fleischspieß Kapazität: 45-60 kg  
Anschlusswert: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
B 632 x T 789 x H 866 mm  
Gewicht: 39 kg  
**Best.-Nr. 370.151**  
**Euro 1.664,-**



## Electric doener grill PDE303

Spit height: 470 mm  
Capacity meat spit: 45-60 kg  
Power: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
W 632 x D 789 x H 866 mm  
Weight: 39 kg  
**Code-No. 370.151**  
**Euro 1.664,-**

Inklusive  
1 Schaufel  
1 Fettwanne  
1 Spieß  
1 Steckdose am Gerät

Including  
1 Scoop  
1 Fat basin  
1 Spit  
1 Socket on device



## Elektro-Döner Grillgerät PDE503

Spießhöhe: 770 mm  
Fleischspieß Kapazität: 75-90 kg  
Anschlusswert: 9,1 kW / 3 NAC 400 V  
B 632 x T 789 x H 1166 mm  
Gewicht: 47 kg  
**Best.-Nr. 370.152**  
**Euro 2.199,-**



## Electric doener grill PDE503

Spit height: 770 mm  
Capacity meat spit: 75-90 kg  
Power: 9,1 kW / 3 NAC 400 V  
W 632 x D 789 x H 1166 mm  
Weight: 47 kg  
**Code-No. 370.152**  
**Euro 2.199,-**



## Elektro-Döner Grillgerät PDE403

Spießhöhe: 620 mm  
Fleischspieß Kapazität: 60-75 kg  
Anschlusswert: 7,3 kW / 3 NAC 400 V  
B 632 x T 789 x H 1016 mm  
Gewicht: 43 kg  
**Best.-Nr. 370.153**  
**Euro 1.875,-**



## Electric doener grill PDE403

Spit height: 620 mm  
Capacity meat spit: 60-75 kg  
Power: 7,3 kW / 3 NAC 400 V  
W 632 x D 789 x H 1016 mm  
Weight: 43 kg  
**Code-No. 370.153**  
**Euro 1.875,-**



- Ausführung in Chromnickelstahl 18/10 Elektro oder Gas
- Becken mit großer Kaltzone Kanten und Ecken sind abgerundet
- Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Erhöhte Spritzschutzwand
- Stahlnetzkörbe mit Isoliergriff
- Alle Betriebselemente leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- Abtropfvorrichtung als Zubehör
- Gasmodelle mit vernickelten Gusseisenbrennern und leistungsstarken im Becken montierten Flammenrohren ausgestattet
- Elektromodelle mit Präzisionsthermostaten zur Öltemperatur-Überwachung und -Regelung von 90° C bis 195° C ausgestattet
- Elektromodelle mit leistungsstarken, gepanzerten Heizwiderständen aus CNS 18/10, die auf speziellen hochklappbaren Haltern montiert sind, um die Reinigung zu erleichtern
- Mit Sicherheitsthermostat zur Ausschaltung des Heizbetriebs, sobald das Öl eine Temperatur von 230° C erreicht hat



- Model made of chromium nickel steel 18/10 electric or gas
- Basin with large cooling zone, edges and corners are rounded off
- Outlet tap with safety device
- Elevated splashback
- Steel mesh baskets with insulated handle
- All operation elements are easily accessible and replaceable
- Drip off device as accessories
- Gas models come with nickel-plated cast-iron burners and high-performance basin-mounted flame conduits
- Electric models provide high-capacity precision thermostats for oil temperature monitoring and regulating between 90° C and 195° C
- Electric models come with armoured high-capacity thermal resistors made of CNS 18/10 which are mounted on specially tiltable fixings for easy cleaning
- With safety thermostat for switching off the heating as soon as the oil has reached a temperature of 230°C



Ersatzkorb für  
101.4113, 101.412  
Best.-Nr. 02104577  
Euro 136,-



Substitute basket  
for 101.4113, 101.412  
Code-No. 02104577  
Euro 136,-



**Backwarenfriteuse Gas FPG 18**  
Maße: B 700 x T 580 x H 250 mm  
Beckengröße: B 600 x T 350 x H 120 mm  
Beckeninhalt: 20 Liter  
Korbgröße: B 580 x T 320 x H 70 mm  
Anschlusswert: 12 kW  
Gewicht: 40 kg  
Best.-Nr. 101.4113  
Euro 1.675,-



**Pastries deep fat fryer, gas FPG 18**  
Size: W 700 x D 580 x H 250 mm  
Basin size: W 600 x D 350 x H 120 mm  
Basin capacity: 20 litres  
Basket size: W 580 x D 320 x H 70 mm  
Power: 12 kW  
Weight: 40 kg  
Code-No. 101.4113  
Euro 1.675,-



**Korbablage für Elektro-Backwarenfriteuse 101.412**  
B 700 x T 380 mm  
Best.-Nr. 101.402 • Euro 148,-

**Korbablage für Gas-Backwarenfriteuse 101.411**  
B 700 x T 380 mm  
Best.-Nr. 101.404 • Euro 148,-



**Basket storage for electric pastries deep fat fryer 101.412**  
W 700 x D 380 mm  
Code-No. 101.402 • Euro 148,-

**Basket storage for gas pastries deep fat fryer 101.411**  
W 700 x D 380 mm  
Code-No. 101.404 • Euro 148,-

**Backwarenfriteuse Elektro FPE 1815**  
Maße: B 700 x T 580 x H 250 mm  
Beckengröße: B 650 x T 390 x H 130 mm  
Beckeninhalt: 21 Liter  
Korbgröße: B 630 x T 365 x H 70 mm  
Anschlusswert: 6,8 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 24 kg  
Best.-Nr. 101.412  
Euro 1.385,-

**Pastries deep fat fryer, electric FPE 1815**  
Size: W 700 x D 580 x H 250 mm  
Basin size: B 650 x T 390 x H 130 mm  
Basin capacity: 21 litres  
Basket size: W 630 x D 365 x H 70 mm  
Power: 6,8 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 24 kg  
Code-No. 101.412  
Euro 1.385,-



# Backwarenfriteusen Pastries deep fat fryers

# Bartscher



**Backwarenfriteuse Elektro FPE 27 S**  
Maße: B 1050 x T 580 x H 250 mm  
Beckengröße: B 1000 x T 390 mm  
Beckeninhalt: 35 Liter  
Korbgröße: B 970 x T 365 x H 70 mm  
Anschlusswert: 10,0 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 31 kg  
**Best.-Nr. 101.413**  
**Euro 1.497,-**



**Pastries deep fat fryer, electric FPE 27 S**  
Size: W 1050 x D 580 x H 250 mm  
Basin size: W 1000 x D 390 mm  
Basin capacity: 35 litres  
Basket size: W 970 x D 365 x H 70 mm  
Power: 10,0 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 31 kg  
**Code-No. 101.413**  
**Euro 1.497,-**



**Korbablage**  
B 1100 x T 370 mm  
**Best.-Nr. 101.607**  
**Euro 165,-**



**Basket storage**  
W 1100 x D 370 mm  
**Code-No. 101.607**  
**Euro 165,-**



**Backwarenfriteuse,  
1 Becken 16 Liter**  
Korbgröße  
B 475 x T 245 x H 80 mm  
Maße:  
B 540 x T 450 x H 370 mm  
Anschlusswert: 9 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 13 kg  
**Best.-Nr. 101.530**  
**Euro 865,-**

**Ersatzkorb**  
Korbgröße  
B 475 x T 245 x H 80 mm  
**Best.-Nr. 101.533**  
**Euro 145,-**



**Pastries deep fat fryer,  
1 Basin 16 litres**  
Basket size  
W 475 x D 245 x H 80 mm  
Size:  
W 540 x D 450 x H 370 mm  
Power: 9 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 13 kg  
**Code-No. 101.530**  
**Euro 865,-**

**Substitute basket**  
Basket size  
W 475 x D 245 x H 80 mm  
**Code-No. 101.533**  
**Euro 145,-**



**Backwarenfriteuse,  
1 Becken 30 Liter**  
Korbgröße:  
B 585 x T 445 x H 80 mm  
Maße:  
B 670 x T 650 x H 370 mm  
Anschlusswert:  
15 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 21 kg  
**Best.-Nr. 101.560**  
**Euro 1.169,-**

**Ersatzkorb**  
Korbgröße:  
B 585 x T 445 x H 80 mm  
**Best.-Nr. 101.563**  
**Euro 178,-**

**Korbablagefläche  
Aufhängung rechts**  
**Best.-Nr. 101.565**  
**Euro 132,-**



**Pastries deep fat fryer,  
1 Basin 30 litres**  
Basket size:  
W 585 x D 445 x H 80 mm  
Size:  
W 670 x D 650 x H 370 mm  
Power:  
15 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 21 kg  
**Code-No. 101.560**  
**Euro 1.169,-**

**Substitute basket**  
Basket size:  
W 585 x D 445 x H 80 mm  
**Code-No. 101.563**  
**Euro 178,-**

**Basket storage  
suspension right**  
**Code-No. 101.565**  
**Euro 132,-**





### Heißluftofen AT90

Gehäuse Chromnickelstahl,  
Garraum emailliert  
Temperaturschalter, Zeitschalter  
Tür mit Doppelscheibe  
mit 2 Motoren  
Maße: B 595 x T 615 x H 570 mm  
Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V  
Gewicht: 38 kg

**Inklusive 4 Bleche**

**Best.-Nr. A120.786**

**Euro 429,-**

### Heißluftofen AT100

Ausführung wie A120.786, jedoch  
Gehäuse und Garraum  
Chromnickelstahl

**Best.-Nr. A120.776**

**Euro 558,-**

### Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwädung

Ausführung wie A120.786, jedoch  
Gehäuse und Garraum Chromnickelstahl  
Grilleistung: 2,0 kW  
B 597 x T 618 x H 570 mm  
Festwasseranschluss 3/4 Zoll  
Gewicht: 39 kg

**Best.-Nr. A120.788**

**Euro 698,-**



### Convection oven AT90

Chrome nickel steel body,  
enamelled inside  
Temperature switch, timer  
double glazed door  
with 2 motors  
Size: W 595 x D 615 x H 570 mm  
Power: 2,67 kW / 230 V  
Weight: 38 kg

**Includes 4 baking trays**

**Code-No. A120.786**

**Euro 429,-**

### Convection oven AT100

same as model A120.786, except  
ext.+ int. chrome nickel steel

**Code-No. A120.776**

**Euro 558,-**

### Convection oven AT120

**with grill and humidity**  
same as model A120.786, except  
ext.+ int. chrome nickel steel  
Grill power: 2,0 kW  
W 597 x D 618 x H 570 mm  
Connection to the water supply 3/4"

Weight: 39 kg

**Code-No. A120.788**

**Euro 698,-**



### Wandbord, extra stabile Ausführung

B 600 x T 600 mm  
Hinten 20 mm Wandabstand für  
Zuleitung  
Tragkraft bis 40 kg  
(Wandfestigkeit prüfen)

**Best.-Nr. 174.600**

**Euro 103,-**

Für die Modelle Best.-Nr.: 105.785,  
106.771, 106.772, 106.778, 106.786,  
205.774, 205.777, 206.772, 210.775,  
A120.786, A120.776, A120.788



### Wall-mounting shelf, extra stable model

W 600 x D 600 mm  
backside 20 mm distance to  
the wall for mains cable  
Load capacity up to 40 kg  
(Stability of the wall must be  
checked)

**Code-No. 174.600**

**Euro 103,-**

For models Code-No.: 105.785,  
106.771, 106.772, 106.778, 106.786,  
205.774, 205.777, 206.772, 210.775,  
A120.786, A120.776, A120.788



Wandbord für Heißluftöfen  
Wall-mounting shelf for  
convection ovens



### Heißluftofen BETA-43 N,

mit 2 Motoren  
Ausführung CNS 18/10  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Einschübe: 4 (433 x 333 mm)  
Innenbeleuchtung  
Tür mit Doppelscheibe, abnehmbar  
B 659 x T 550 x H 484 mm  
Anschlusswert: 2,6 kW 1 NAC 230 V  
Gewicht: 44 kg

**Inklusive 2 Backbleche**

**Best.-Nr. 210.775**

**Euro 785,-**

### Alu-Blech

**Best.-Nr. 020.077.4026**

**Euro 22,-**

### Grill Rost

**Best.Nr. 020.077.443**

**Euro 23,-**



### Convection oven BETA-43 N,

with 2 motors  
Model: CNS 18/10  
Temperature switch: 0-290° C  
Insertions: 4 (433 x 333 mm)  
Interior light  
Double glazed door, removable  
W 659 x D 550 x H 484 mm  
Power: 2,6 kW 1 NAC 230 V  
Weight: 44 kg

**Includes: 2 baking trays**

**Code-No. 210.775**

**Euro 785,-**

### Aluminum tray

**Code-No. 020.077.4026**

**Euro 22,-**

### Grill grid

**Code-No. 020.077.443**

**Euro 23,-**



**Lieferung inklusive 4 Backbleche**  
**Delivery includes 4 baking trays**



### BETA-Heißluftofen 1200 GX

Maße: B 555 x T 520 x H 500 mm  
Anschlusswert: 2,5 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 20 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4 x 1/2 GN  
Ausführung: Edelstahl innen und außen,  
Innenbeleuchtung,  
Tür mit Doppelscheibe, abnehmbar,  
abgerundete Backkammer  
**Best.-Nr. 106.771**  
**Euro 791,-**

#### GN 1/2 Blech

B 335 x T 265 x H 20 mm  
**Best.-Nr. A101.190**  
**Euro 11,-**

#### GN 1/2 Rost

B 335 x T 265 mm  
**Best.-Nr. 010.077.101.02**  
**Euro 15,-**



### BETA-Convection oven 1200 GX

Size: W 555 x D 520 x H 500 mm  
Power: 2,5 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 20 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4 x 1/2 GN  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting  
double glazed door, removable,  
rounded off baking compartment  
**Code-No. 106.771**  
**Euro 791,-**

#### GN 1/2 tray

W 335 x D 265 x H 20 mm  
**Code-No. A101.190**  
**Euro 11,-**

#### GN 1/2 grid

W 335 x D 265 mm  
**Code-No. 010.077.101.02**  
**Euro 15,-**



### BETA-Heißluftofen 2300 MX mit Grill

Maße: B 555 x T 600 x H 500 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 25 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4 x 2/3 GN  
Ausführung: Edelstahl innen und außen  
Innenbeleuchtung,  
Multifunktionschalter für Grill,  
Heißluft und Ober-/Unterhitze  
oberer und unterer Temperaturwahl-  
schalter, Tür mit Doppelscheibe,  
abnehmbar, abgerundete Backkammer  
**Best.-Nr. 106.772**  
**Euro 915,-**

### BETA-Heißluftofen 2300 MX-UMI mit Grill und Beschwadung

Ausführung wie vor, jedoch für  
**Festwasseranschluss 3/4 Zoll**  
Gewicht: 30 kg  
**Best.-Nr. 206.772**  
**Euro 978,-**



### BETA-Convection oven 2300 MX with grill

Size: W 555 x D 600 x H 500 mm  
Power: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 25 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4 x 2/3 GN  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting,  
multifunction switch for grill,  
convection and top/bottom heat,  
temperature control switch for top and  
bottom heat, double glazed door, removable,  
rounded off baking compartment  
**Code-No. 106.772**  
**Euro 915,-**

### BETA-Convection oven 2300 MX-UMI with grill and humidity

same as model 106.772, except  
**Connection to the water supply 3/4"**  
Weight: 30 kg  
**Code-No. 206.772**  
**Euro 978,-**



### BETA-Heißluftofen 2300 MX mit Grill und Beschwadung

Ausführung wie vor, jedoch mit **Wasserbehälter seitlich im Gerät untergebracht**  
Gewicht: 27 kg  
**Best.-Nr. 106.778**  
**Euro 998,-**

**GN 2/3 Blech**, B 352 x T 325 x H 20 mm  
**Best.-Nr. A101.195**  
**Euro 12,-**

**GN 2/3 Rost**, B 352 x T 325 mm  
**Best.-Nr. 133.212**  
**Euro 28,-**



**BETA-Convection oven 2300 MX with grill and humidity**  
same as model 106.772, except with **water container accommodated inside**  
**the appliance at the side**, weight: 27 kg  
**Code-No. 106.778**  
**Euro 998,-**

**GN 2/3 tray**, W 352 x D 325 x H 20 mm  
**Code-No. A101.195**  
**Euro 12,-**

**GN 2/3 grid**, W 352 x D 325 mm  
**Code-No. 133.212**  
**Euro 28,-**





**Lieferung inklusive 4 Backbleche**  
**Delivery includes 4 baking trays**



**BETA-Heißluftofen 4300 DX**  
Maße: B 595 x T 610 x H 575 mm  
Anschlusswert: 2,6 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 35 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4 (433 x 333 mm)  
Ausführung: Edelstahl innen und außen  
Innenbeleuchtung, mit 2 Motoren,  
Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 105.785**  
**Euro 888,-**



**BETA-Convection oven 4300 DX**  
Size: W 595 x D 610 x H 575 mm  
Power: 2,6 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 35 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4 (433 x 333 mm)  
Model: Stainless steel int. + ext.  
Interior lighting, with 2 motors,  
double glazed door  
**Code-No. 105.785**  
**Euro 888,-**



**BETA-Heißluftofen 4300 MX  
mit Beschwadung und Grill**  
Maße: B 595 x T 610 x H 575 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW 1 NAC 230 V  
Gewicht: 35 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4 (433 x 333 mm)  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Ausführung: Edelstahl innen und  
außen, Innenbeleuchtung  
Multifunktionschalter für Grill,  
Heißluft und Ober-/Unterhitze,  
oberer und unterer Temperatur-  
wahlschalter mit Beschwadung  
für Festwasseranschluss 3/4 Zoll  
Tür mit Doppelscheibe, abnehmbar  
**Best.-Nr. 205.774**  
**Euro 948,-**



**BETA-Convection oven 4300 MX  
with humidity and grill**  
Size: W 595 x D 610 x H 575 mm  
Power: 3,2 kW 1 NAC 230 V  
Weight: 35 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4 (433 x 333 mm)  
Water connection: 3/4"  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting  
Multifunction switch for grill,  
convection and top/bottom heat,  
temperature control switch for top  
and bottom heat with humidity  
connection to the water supply 3/4"  
double glazed door, removable  
**Code-No. 205.774**  
**Euro 948,-**



**BETA-Heißluftofen 4300 MX,  
mit Wassertank**  
Maße: B 595 x T 610 x H 730 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 35 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4 (433 x 333 mm)  
Ausführung: Edelstahl innen und außen  
Innenbeleuchtung  
Tür mit Doppelscheibe, abnehmbar  
**Best.-Nr. 205.777**  
**Euro 998,-**



**BETA-Convection oven 4300 MX,  
with water tank**  
Size: W 595 x D 610 x H 730 mm  
Power: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 35 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4 (433 x 333 mm)  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting  
double glazed door, removable  
**Code-No. 205.777**  
**Euro 998,-**



**Alu-Blech**  
**Best.-Nr. 020.077.4026**  
**Euro 22,-**

**Aluminum tray**  
**Code-No. 020.077.4026**  
**Euro 22,-**


**Grill Rost**  
**Best.-Nr. 020.077.443**  
**Euro 23,-**


**Grill grid**  
**Code-No. 020.077.443**  
**Euro 23,-**





**Lieferung inklusive 4 Backbleche**  
**Delivery includes 4 baking trays**

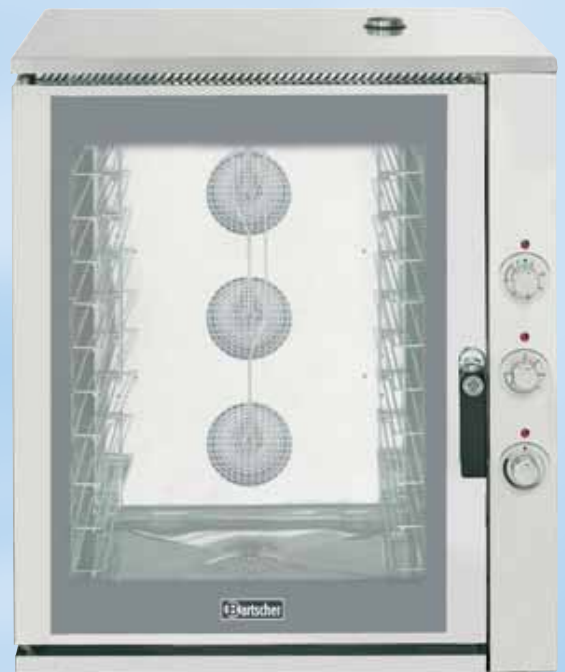



 **BETA-Heißluftofen 6100 GX mit Beschwadung**  
Maße: B 920 x T 760 x H 800 mm  
Anschlusswert: 8 kW / 2 NAC 400 V  
Gewicht: 80 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 6 GN 1/1  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, Innenbeleuchtung  
Heißluft mit Beschwadung  
Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 201.780**  
**Euro 3.145,-**


 **BETA-Convection oven 6100 GX with humidity**  
Size: W 920 x D 760 x H 800 mm  
Power: 8 kW / 2 NAC 400 V  
Weight: 80 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 6 GN 1/1  
Water connection: 3/4"  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting  
Convection with humidity  
Double glazed door  
**Code-No. 201.780**  
**Euro 3.145,-**

 **BETA-Heißluftofen 101 GX mit Beschwadung**  
Maße: B 920 x T 760 x H 1120 mm  
Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 110 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 10 GN 1/1  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, Innenbeleuchtung  
Heißluft mit Beschwadung  
Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 201.790**  
**Euro 4.848,-**


 **BETA-Convection oven 101 GX with humidity**  
Size: W 920 x D 760 x H 1120 mm  
Power: 12 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 110 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 10 GN 1/1  
Water connection: 3/4"  
Model: stainless steel int. + ext.  
Interior lighting  
Convection with humidity  
Double glazed door  
**Code-No. 201.790**  
**Euro 4.848,-**




 **Backofen-Reiniger 1000 ml**  
Selbsttätig reinigendes Produkt  
Stark alkalisches, flüssiges Produkt zur Entfernung von angebrannten Fett- und Eiweißaufbauten  
**Best.-Nr. 173.010**  
**Euro 10,-**


 **Oven detergent 1000 ml**  
Self-cleaning product  
Heavily alkaline, liquid product for removing burnt fat and white of egg  
**Code-No. 173.010**  
**Euro 10,-**




 **Backofen-Reiniger 5000 ml**  
wie 173.010, jedoch 5 Liter  
**Best.-Nr. 173.050**  
**Euro 43,-**

 **Oven detergent 5000 ml**  
same as 173.010, except 5 litres  
**Code-No. 173.050**  
**Euro 43,-**



 **Untergestell für 6er und 10er-Dämpfer**  
CNS 18/10  
Aufnahmefähigkeit: 8 x 1/1 GN  
Abmessungen:  
B 900 x T 700 x H 700 mm  
**Best.-Nr. 115.060**  
**Euro 690,-**

 **Base unit for 6 and 10 GN 1/1 steamers**  
CNS 18/10  
Capacity: 8 x 1/1 GN  
Size: W 900 x D 700 x H 700 mm  
**Code-No. 115.060**  
**Euro 690,-**



**Lieferung inklusive 4 Backbleche**  
**Delivery includes 4 baking trays**



**BETA-Heißluftofen 3600 PX mit Beschwadung**  
Maße: B 860 x T 780 x H 580 mm  
Anschlusswert: 4 kW / 2 NAC 400 V  
Gewicht: 40 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 3x GN 1/1 oder 3x 600 x 400 mm  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, Innenbeleuchtung, mit Beschwadung, für Festwasseranschluss 3/4 Zoll  
Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 105.790**  
**Euro 1.358,-**



**BETA-Convection oven 3600 PX with humidity**  
Size: W 860 x D 780 x H 580 mm  
Power: 4 kW / 2 NAC 400 V  
Weight: 40 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 3x GN 1/1 or 3x 600 x 400 mm  
Model: Stainless steel int. + ext. Interior lighting, with humidity, for water connection 3/4"  
Double glazed door  
**Code-No. 105.790**  
**Euro 1.358,-**



**BETA-Heißluftofen 4400 PX mit Beschwadung**  
Maße: B 860 x T 780 x H 660 mm  
Anschlusswert: 6,6 kW / 2 NAC 400 V  
Gewicht: 60 kg  
Temperaturschalter: 0-290° C  
Zeitschalter: 0-60 Minuten  
Einschübe: 4x GN 1/1 oder 4x 600 x 400 mm  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Ausführung: Edelstahl innen und außen  
Innenbeleuchtung, mit 2 Motoren, mit Beschwadung, für Festwasseranschluss 3/4 Zoll  
Tür mit Doppelscheibe, abnehmbar  
**Best.-Nr. 105.777**  
**Euro 1.988,-**



**BETA-Convection oven 4400 PX with humidity**  
Size: W 860 x D 780 x H 660 mm  
Power: 6,6 kW / 2 NAC 400 V  
Weight: 60 kg  
Temperature switch: 0-290° C  
Timer: 0-60 minutes  
Insertions: 4x GN 1/1 or 4x 600 x 400 mm  
Water connection: 3/4"  
Model: stainless steel int. + ext. Interior lighting, with 2 motors, with humidity, connection to the water supply 3/4"  
Double glazed door, removable  
**Code-No. 105.777**  
**Euro 1.988,-**



**Gärschrank 84 LI**  
mit Wasserschale für Befeuchtung  
Abmessungen: B 860 x T 590 x H 930 mm  
Einschübe 400 x 600 mm  
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V  
Gewicht: 40 kg  
**Best.-Nr. 200.877**  
**Euro 1.295,-**



**Fermenting cupboard 84 LI**  
with waterpan for humidification  
Size: W 860 x D 590 x H 930 mm  
Insertions: 400 x 600 mm  
Power: 1,5 kW / 230 V  
Weight: 40 kg  
**Code-No. 200.877**  
**Euro 1.295,-**



**Gärschrank 83 LI**  
mit Wasserschale für Befeuchtung  
Abmessungen: B 595 x T 530 x H 930 mm  
Einschübe 400 x 600 mm  
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V  
Gewicht: 25 kg  
**Best.-Nr. 200.876**  
**Euro 735,-**



**Fermenting cupboard 83 LI**  
with waterpan for humidification  
Size: W 595 x D 530 x H 930 mm  
Insertions: 400 x 600 mm  
Power: 1,5 kW / 230 V  
Weight: 25 kg  
**Code-No. 200.876**  
**Euro 735,-**





- Digitale Ausführung
- Lieferung inklusive 4 Backbleche
- Motor Rechts-/Linkslauf
- Innenbeleuchtung
- 20 Programme, à 5 Einstellungen
- Befeuchtungsprogramm



- Digital model
- Delivery includes 4 baking trays
- Motor clockwise/anti-clockwise
- Interior lighting
- 20 programs, 5 settings each
- Humidification program



## BETA-Heißluftofen 4300 SE mit Beschwadung

Maße: B 590 x T 690 x H 600 mm  
Anschlusswert: 3,3 kW 1 NAC 230 V  
Gewicht: 40 kg  
Temperaturschalter: 0-260° C  
Zeitschalter: 0-99 Minuten  
Einschübe: 4 x 433 x 333 mm  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, mit Beschwadung, für Festwasseranschluss 3/4 Zoll, Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 106.786**  
**Euro 1.845,-**



## BETA-Convection oven 4300 SE with humidity

Size: W 590 x D 690 x H 600 mm  
Power: 3,3 kW 1 NAC 230 V  
Weight: 40 kg  
Temperature switch: 0-260° C  
Timer: 0-99 minutes  
Insertions: 4 x 433 x 333 mm  
Model: stainless steel int. + ext. with humidity, for connection to the water supply 3/4", double glazed door  
**Code-No. 106.786**  
**Euro 1.845,-**



## BETA-Heißluftofen 4400 EX mit Beschwadung

Maße: B 860 x T 780 x H 660 mm  
Anschlusswert: 6,6 kW / 2 NAC 400 V  
Gewicht: 60 kg  
Temperaturschalter: 0-260° C  
Zeitschalter: 0-99 Minuten  
Einschübe: 4 x 600 x 400 mm  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, mit Beschwadung, für Festwasseranschluss 3/4 Zoll, Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 106.791**  
**Euro 2.545,-**



## BETA-Convection oven 4400 EX with humidity

Size: W 860 x D 780 x H 660 mm  
Power: 6,6 kW / 2 NAC 400 V  
Weight: 60 kg  
Temperature switch: 0-260° C  
Timer: 0-99 minutes  
Insertions: 4 x 600 x 400 mm  
Model: stainless steel int.+ ext., with humidity, for connection to the water supply 3/4", double glazed door  
**Code-No. 106.791**  
**Euro 2.545,-**



## BETA-Heißluftofen 6400 EX mit Beschwadung

Maße: B 925 x T 760 x H 800 mm  
Anschlusswert: 8,0 kW / 2 NAC 400 V  
Gewicht: 80 kg  
Temperaturschalter: 0-260° C  
Zeitschalter: 0-99 Minuten  
Einschübe: 6 x 600 x 400 mm  
Ausführung: Edelstahl innen und außen, mit Beschwadung, für Festwasseranschluss 3/4 Zoll, Tür mit Doppelscheibe  
**Best.-Nr. 106.796**  
**Euro 3.659,-**



## BETA-Convection oven 6400 EX with humidity

Size: W 925 x D 760 x H 800 mm  
Power: 8,0 kW / 2 NAC 400 V  
Weight: 80 kg  
Temperature switch: 0-260° C  
Timer: 0-99 minutes  
Insertions: 6 x 600 x 400 mm  
Model: stainless steel int. + ext. with humidity, for connection to the water supply 3/4", double glazed door  
**Code-No. 106.796**  
**Euro 3.659,-**





Bartscher Heißluftdämpfer in vier verschiedenen Größen

- Ausführung CNS 18/10
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Kerntemperaturfühler
- Elektronische Steuerung mit 20 Programmen programmierbar, je Programm 5 Einstellungen
- Doppeltürverglasung mit innenbelüfteter Glasscheibe
- Garraumbeleuchtung
- Praktischer GN-Quereinschub
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Wasseranschluss 3/4 Zoll



Bartscher convection steamer come in four different sizes

- Model CNS 18/10
- Steam generated by direct injection
- Kernel temperature sensor
- Electronic control programmable with 20 programs, 5 settings per program
- Double vitrification, glass plate vented from the inside
- Lighting of cooking chamber
- Handy GN-cross-insert
- Oscillating engine operation (clockwise/anti-clockwise rotation) for ideal cooking chamber climate
- Water supply 3/4"



**Heißluftdämpfer 5 x 2/3 GN**

Anschlusswert: 3,3 kW / 220 V  
Abmessungen: B 610 x T 685 x H 710 mm  
Abstand zwischen den Blechen 70 mm  
Gewicht: 45 kg  
**Best.-Nr. 116.302**  
**Euro 2.098,-**



**Convection steamer 5 x 2/3 GN**

Power: 3,3 kW / 220 V  
Size: W 610 x D 685 x H 710 mm  
Distance between trays 70 mm  
Weight: 45 kg  
**Code-No. 116.302**  
**Euro 2.098,-**



**Lieferung inklusive 4 Roste**  
**Delivery includes 4 grids**



**Backofenreiniger 1000 ml**  
Best.-Nr. 173.010 • Euro 10,-  
**Backofenreiniger 5000 ml**  
Best.-Nr. 173.050 • Euro 43,-  
**Polysprühflasche**  
Best.-Nr. 173.111 • Euro 5,-



**Oven detergent 1000 ml**  
Code-No. 173.010 • Euro 10,-  
**Oven detergent 5000 ml**  
Code-No. 173.050 • Euro 43,-  
**Poly spray flacon**  
Code-No. 173.111 • Euro 5,-



**Heißluftdämpfer 4 x 1/1 GN**

Anschlusswert: 6,6 kW / 2 NAC 380 V  
Abmessungen: B 920 x T 760 x H 700 mm  
Abstand zwischen den Blechen 80 mm  
Gewicht: 60 kg  
**Best.-Nr. 116.304**  
**Euro 2.975,-**



**Convection steamer 4 x 1/1 GN**

Power: 6,6 kW / 2 NAC 380 V  
Size: W 920 x D 760 x H 700 mm  
Distance between trays 80 mm  
Weight: 60 kg  
**Code-No. 116.304**  
**Euro 2.975,-**





# Heißluftdämpfer Convection steamers

# Bartscher



## Heißluftdämpfer 6 x 1/1 GN

Anschlusswert: 8,0 kW / 2 NAC 380 V  
Abmessungen: B 925 x T 760 x H 800 mm

Abstand zwischen den Blechen 80 mm

Gewicht: 80 kg

**Best.-Nr. 116.306**

**Euro 3.595,-**



## Convection steamer 6 x 1/1 GN

Power: 8,0 kW / 2 NAC 380 V

Size: W 925 x D 760 x H 800 mm

Distance between trays 80 mm

Weight: 80 kg

**Code-No. 116.306**

**Euro 3.595,-**



**Lieferung inklusive 4 Roste**  
**Delivery includes 4 grids**



## Heißluftdämpfer 10 x 1/1 GN

Anschlusswert: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 1120 mm

Abstand zwischen den Blechen 80 mm

Gewicht: 110 kg

**Best.-Nr. 116.310**

**Euro 4.965,-**



## Convection steamer 10 x 1/1 GN

Power: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

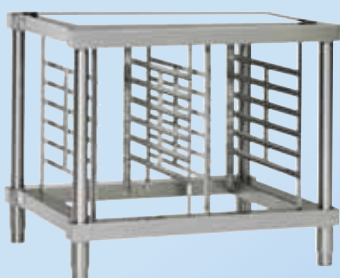
Size: W 925 x D 760 x H 1120 mm

Distance between trays 80 mm

Weight: 110 kg

**Code-No. 116.310**

**Euro 4.965,-**



## Untergestell für 6er und 10er-Dämpfer

CNS 18/10

Aufnahmefähigkeit: 8 x 1/1 GN

Abmessungen:

B 900 x T 700 x H 700 mm

**Best.-Nr. 115.060**

**Euro 690,-**



## Base unit for 6 and 10 GN 1/1 steamers

CNS 18/10

Capacity: 8 x 1/1 GN

Size:

W 900 x D 700 x H 700 mm

**Code-No. 115.060**

**Euro 690,-**



Die neue Kombidämpfer-Generation erfüllt alle Anforderungen die man von einem modernen Dämpfer in der heutigen Zeit erwartet.

Ausgestattet mit

- allen Garungsprogrammen
- robuste Bauweise
- sparsame Betriebsweise
- einfache Bedienung
- ergonomisches arbeiten durch Quereinschub
- Reinigungsprogramm

ist die neue Kombidämpfer-Generation bestens für die Gastronomie- und Hotelküchen geeignet, wo Zeitersparnis und praktische Handhabung an erster Stelle stehen und produktionskräftige Geräte mit zuverlässiger Technologie gefragt sind.



The new combination steamer generation fulfils all demands that can be expected of a steamer of today's "state of the art".

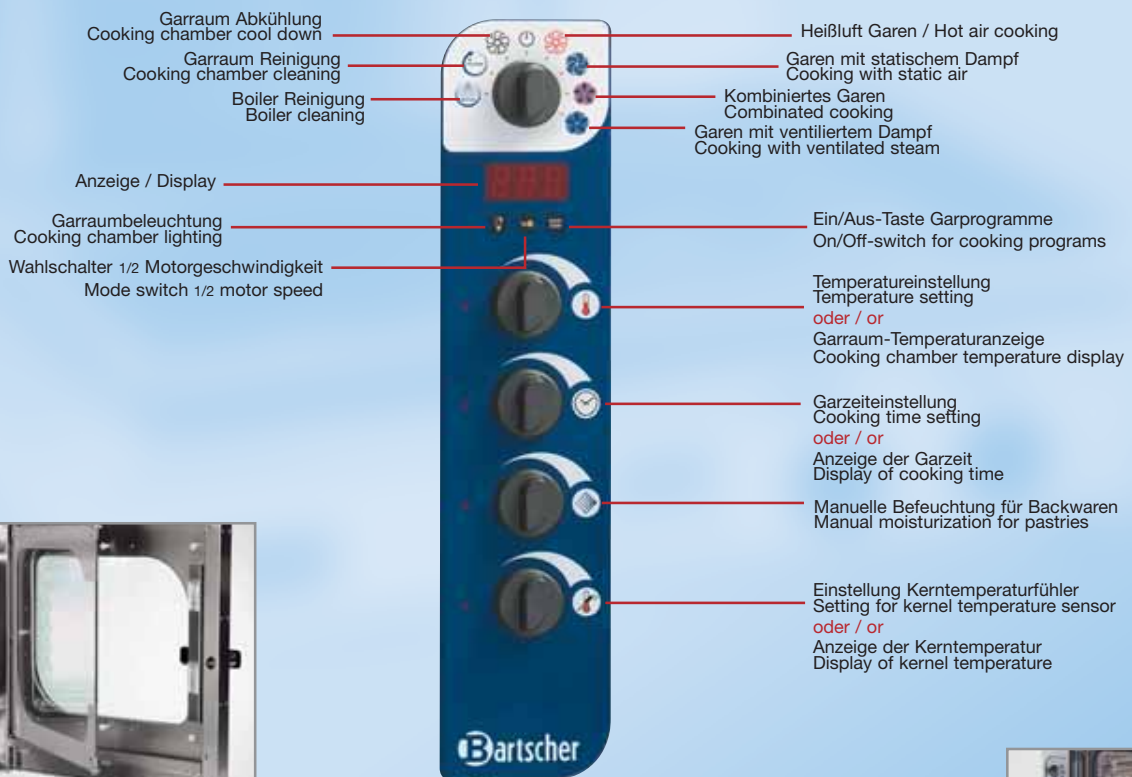
Providing

- All cooking programs
- Robust design
- Operates very economically
- Easy handling
- Ergonomical working due to cross insertion
- Cleaning program

the new combination steamer generation is appropriate for gastronomy and hotel kitchens where saving of time and practical handling are most important and copious devices with a reliable technology are in demand.



### Leicht verständliche Symbole für einfachste Bedienung Easy understandable symbols for most simple operation



- Glastür mit hinterlüfteter Doppel-Glasscheibe
- Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- Zeitgeschaltete Halogenbeleuchtung an der Garraumentür montiert



- Glass door with anti-condensate fan between double-glass panes
- Swivelling inner pane for easy cleaning
- Timed halogen lighting mounted at door of cooking chamber



- Fugenfrier Hygiene-Garraum
- Integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik



- Groove-free hygiene cooking chamber
- Integrated hand sprinkler with automated retraction



# Kombidämpfer Combi steamers

# Bartscher



Alle Modelle CNS 18/10, serienmäßig ausgestattet mit

- Kerntemperaturfühler
- Handbrause mit Aufrollautomatik
- Fettfilter
- Dampfgenerator
- Getrennte Anschlüsse für Weich- und Normalwasser
- Automatische Boilerentleerung
- Hygienesteckdichtung



All models are made of CNS 18/10, standard provides

- Kernel temperature sensor
- Hand sprinkler with automated retraction
- Fat filter
- Steam generator
- Separate connections for soft and normal water
- Automated boiler emptying
- Hygiene plug seal



**Elektro-Kombidämpfer 6 GN 1/1**

Anschlusswert:  
13,8 kW / 3 NAC 400 V  
B 966 x T 835 x H 800 mm  
Gewicht: 175 kg  
**Best.-Nr. 115.0206**  
**Euro 6.559,-**



**Electric combi steamer 6 GN 1/1**

Power: 13,8 kW / 3 NAC 400 V  
W 966 x D 835 x H 800 mm  
Weight: 175 kg  
**Code-No. 115.0206**  
**Euro 6.559,-**

**Gas-Kombidämpfer 6 GN 1/1**

Anschlusswert Elektro:  
0,4 kW / 1 NAC 230 V  
Anschlusswert Gas: R 1/2; 21,5 kW  
B 966 x T 835 x H 800 mm  
Höhe mit Strömungssicherung  
1153 mm  
Gewicht: 200 kg  
**Best.-Nr. 115.2061**  
**Euro 6.788,-**

**Gas combi steamer 6 GN 1/1**

Power electric:  
0,4 kW / 1 NAC 230 V  
Power gas: R 1/2; 21,5 kW  
W 966 x D 835 x H 800 mm  
Height including flow safety  
device 1153 mm  
Weight: 200 kg  
**Code-No. 115.2061**  
**Euro 6.788,-**



**Elektro-Kombidämpfer 10 GN 1/1**

Anschlusswert:  
18,4 kW / 3 NAC 400 V  
B 966 x T 835 x H 1080 mm  
Gewicht: 215 kg  
**Best.-Nr. 115.0210**  
**Euro 8.569,-**



**Electric combi steamer 10 GN 1/1**

Power: 18,4 kW / 3 NAC 400 V  
W 966 x D 835 x H 1080 mm  
Weight: 215 kg  
**Code-No. 115.0210**  
**Euro 8.569,-**

**Gas-Kombidämpfer 10 GN 1/1**

Anschlusswert Elektro:  
0,8 kW / 1 NAC 230 V  
Anschlusswert Gas: R 1/2; 31,0 kW  
B 966 x T 835 x H 1080 mm  
Höhe mit Strömungssicherung  
1433 mm  
Gewicht: 230 kg  
**Best.-Nr. 115.2101**  
**Euro 7.875,-**

**Gas combi steamer 10 GN 1/1**

Power electric:  
0,8 kW / 1 NAC 230 V  
Power gas: R 1/2; 31,0 kW  
W 966 x D 835 x H 1080 mm  
Height including flow safety  
device 1433 mm  
Weight: 230 kg  
**Code-No. 115.2101**  
**Euro 7.875,-**



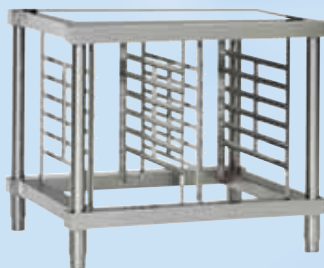
**Dunstabzugshaube**

Chromnickelstahl 18/10  
für Elektro-Modelle 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1  
Gewicht: 68 kg  
**Best.-Nr. 115.250**  
**Euro 1.798,-**



**Exhaust hoods**

Chromium nickel steel 18/10  
for electric model 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1  
Weight: 68 kg  
**Code-No. 115.250**  
**Euro 1.798,-**



**Untergestell für 6er und 10er-Dämpfer**

CNS 18/10  
Aufnahmefähigkeit: 8 x 1/1 GN  
Abmessungen: B 900 x T 700 x H 700 mm  
**Best.-Nr. 115.060**  
**Euro 690,-**



**Base unit for 6 and 10 GN 1/1 steamers**

CNS 18/10  
Capacity: 8 x 1/1 GN  
Size: W 900 x D 700 x H 700 mm  
**Code-No. 115.060**  
**Euro 690,-**



## Pizzaofenserie NT

- Ausführung CNS 18/10
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0° C bis 400° C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420° C)
- Innenisolierung mit Steinwolle
- Gepanzerte Heizwiderstände
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein



## Pizza oven series NT

- Model CNS 18/10
- Thermostatic analog control of adjustable temperature from 0°C to 400°C
- Independent upper and lower temperature control
- Safety thermostat (maximum temperature 420°C)
- Inner insulation with rock wool
- Armoured resistances
- Inner lighting
- Baking brick made of fire proof rock



## Pizzaofen NT 501

B 800 x T 735 x H 370 mm  
Backkammer:  
B 500 x T 500 x H 100 mm  
4 Pizzas Ø 25 cm  
Anschlusswert: 4 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 56 kg  
**Best.-Nr. 200.2017**  
**Euro 999,-**



## Pizza oven NT 501

W 800 x D 735 x H 370 mm  
Baking chamber:  
W 500 x D 500 x H 100 mm  
4 pizzas Ø 25 cm  
Power: 4 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 56 kg  
**Code-No. 200.2017**  
**Euro 999,-**



## Untergestell NT 500

B 730 x T 600 x H 900 mm  
**Best.-Nr. 200.212**  
**Euro 199,-**



## Base unit NT 500

W 730 x D 600 x H 900 mm  
**Code-No. 200.212**  
**Euro 199,-**



## Pizzaofen NT 502

B 800 x T 735 x H 520 mm  
Backkammer je:  
B 500 x T 500 x H 100 mm  
2x 4 Pizzas Ø 25 cm  
Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 73 kg  
**Best.-Nr. 200.2027**  
**Euro 1.335,-**



## Pizza oven NT 502

W 800 x D 735 x H 520 mm  
Baking chamber each:  
W 500 x D 500 x H 100 mm  
2x 4 pizzas Ø 25 cm  
Power: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 73 kg  
**Code-No. 200.2027**  
**Euro 1.335,-**



## Pizzaofen NT 621

B 890 x T 810 x H 440 mm  
Backkammer :  
B 620 x T 620 x H 140 mm  
4 Pizzas Ø 30 cm  
Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 76 kg  
**Best.-Nr. 200.2087**  
**Euro 1.189,-**



## Pizza oven NT 621

W 890 x D 810 x H 440 mm  
Baking chamber:  
W 620 x D 620 x H 140 mm  
4 pizzas Ø 30 cm  
Power: 5 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 76 kg  
**Code-No. 200.2087**  
**Euro 1.189,-**



## Untergestell NT 600

B 830 x T 660 x H 900 mm  
**Best.-Nr. 200.213**  
**Euro 199,-**

## Base unit NT 600

W 830 x D 660 x H 900 mm  
**Code-No. 200.231**  
**Euro 199,-**



### Pizzaofen NT 622

B 890 x T 810 x H 770 mm  
Backkammer je:  
B 620 x T 620 x H 140 mm  
2x 4 Pizzas Ø 30 cm  
Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 144 kg  
**Best.-Nr. 200.2097**  
**Euro 1.793,-**



### Pizza oven NT 622

W 890 x D 810 x H 770 mm  
Baking chamber each:  
W 620 x D 620 x H 140 mm  
2x 4 Pizzas Ø 30 cm  
Power: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 144 kg  
**Code-No. 200.2097**  
**Euro 1.793,-**



### Untergestell NT 600

B 830 x T 660 x H 900 mm  
**Best.-Nr. 200.213**  
**Euro 199,-**

### Base unit NT 600

W 830 x D 660 x H 900 mm  
**Code-No. 200.213**  
**Euro 199,-**



### Pizzaofen NT 901

B 1190 x T 860 x H 440 mm  
Backkammer :  
B 920 x T 620 x H 140 mm  
6 Pizzas Ø 30 cm  
Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 102 kg  
**Best.-Nr. 200.2100**  
**Euro 1.245,-**



### Pizza oven NT 901

W 1190 x D 860 x H 440 mm  
Baking chamber:  
W 920 x D 620 x H 140 mm  
6 pizzas Ø 30 cm  
Power: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 102 kg  
**Code-No. 200.2100**  
**Euro 1.245,-**

### Untergestell NT 900

B 1130 x T 660 x H 900 mm  
**Best.-Nr. 200.214**  
**Euro 268,-**

### Base unit NT 900

W 1130 x D 660 x H 900 mm  
**Code-No. 200.214**  
**Euro 268,-**



### Pizzaofen NT 921

B 1190 x T 860 x H 770 mm  
Backkammer je:  
B 920 x T 620 x H 140 mm  
2x 6 Pizzas Ø 30 cm  
Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 400 V  
Temperatur bis 400°C  
Gewicht: 195 kg  
**Best.-Nr. 200.2120**  
**Euro 2.148,-**



### Pizza oven NT 921

W 1190 x D 860 x H 770 mm  
Baking chamber each:  
W 920 x D 620 x H 140 mm  
2x 6 Pizzas Ø 30 cm  
Power: 12 kW / 3 NAC 400 V  
Temperature up to 400°C  
Weight: 195 kg  
**Code-No. 200.2120**  
**Euro 2.148,-**

### Untergestell NT 900

B 1130 x T 660 x H 900 mm  
**Best.-Nr. 200.214**  
**Euro 268,-**

### Base unit NT 900

W 1130 x D 660 x H 900 mm  
**Code-No. 200.214**  
**Euro 268,-**





## Bewährte Pizzaofenserie DS

- Fertigung der vorderen Seite und Innenkammer aus CNS 18/10
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0°C bis 400°C
- Kontrolle der Temperaturanzeige, zwei getrennte Thermostate 0°C - 400°C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420°C)
- Innenisolierung mit verdunsteter Gesteinswolle und Keramikfaser
- Gepanzerten Heizwiderstände
- Innere Beleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Rauch- und Dampffang



## Approved pizza oven series DS

- Front part and inner chamber made of CNS 18/10
- Thermostatic analog control of adjustable temperature from 0°C to 400°C
- Monitoring of temperature display, two separate thermostats 0°C - 400°C
- Independent upper and lower temperature control
- Safety thermostat (maximum temperature 420°C)
- Inner insulation with evaporated mineral wool and ceramic fibre
- Armoured resistances
- Inner lighting
- Baking brick made of fire proof rock
- Smoke and steam collecting



### Einkammer-Pizzaofen / Single-compartment pizza oven

Modell	Aussenmaße in mm	Backkammermaße in mm	Anschlusswert	Temp.	Gewicht	Best.-Nr.	Euro
Model	outer dimensions mm	Baking chamber mm	Power		Weight	Code-No.	
DS4	B 1000 x T 790 x H 410	B 625 x T 640 x H 170	3,9 kW / 3 NAC 400 V	400°C	95 kg	203.104	1.865,-
DS5	B 1000 x T 1150 x H 410	B 630 x T 930 x H 170	6,4 kW / 3 NAC 400 V	400°C	130 kg	203.105	2.285,-

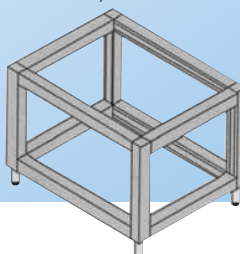


### Zweikammer-Pizzaofen / Twin-compartment pizza oven

Modell	Aussenmaße in mm	Backkammermaße in mm	Anschlusswert	Temp.	Gewicht	Best.-Nr.	Euro
Model	outer dimensions mm	Baking chamber mm	Power		Weight	Code-No.	
DS8	B 1000 x T 795 x H 740	2 x B 630 x T 640 x H 170	7,8 kW / 3 NAC 400 V	400°C	158 kg	203.108	2.998,-
DS10	B 1000 x T 1015 x H 740	2 x B 630 x T 930 x H 170	12,8 kW / 3 NAC 400 V	400°C	230 kg	203.110	3.897,-
DS11	B 1300 x T 850 x H 740	2 x B 930 x T 630 x H 170	17,4 kW / 3 NAC 400V	400°C	345 kg	203.111	4.485,-
DS15	B 1300 x T 1150 x H 740	2 x B 930 x T 930 x H 170	24,0 kW / 3 NAC 400 V	400°C	350 kg	203.115	4.985,-

Untergestell / Base unit  
DS4 / DS 8  
(870 x 810 x 850 mm)  
Code-No. 200.190  
Euro 444,-

Untergestell / Base unit  
DS5 / DS10  
(870 x 1110 x 850 mm)  
Code-No. 266.247  
Euro 525,-



Untergestell / Base unit  
DS11  
(1170 x 810 x 850 mm)  
Code-No. 266.248  
Euro 535,-

Untergestell / Base unit  
DS15  
(1170 x 1110 x 850 mm)  
Code-No. 266.249  
Euro 565,-



### Pizzaofen PRONTO 15

Gehäuse Edelstahl  
 B 460 x T 420 x H 190 mm  
 Backkammer: B 350 x T 350 x H 160 mm  
 Keramik-Backstein: 305 x 305 mm  
 Temperatur: 100° C - 250 ° C  
 Zeitschaltuhr: 0 - 60 Minuten  
 Anschlusswert: 1500 W 50 Hz 230 V  
 Gewicht: ca. 7,4 kg  
 Zubehör: 1 Pizza-Schneider, 1 Griff  
**Best.-Nr. A201.100**  
**Euro 79,-**



### Pizza oven PRONTO 15

Stainless steel body  
 W 460 x D 420 x H 190 mm  
 Baking chamber: W 350 x D 350 x H 160 mm  
 Ceramic baking stone: 305 x 305 mm  
 Temperature: 100° C - 250 ° C  
 Timer: 0 - 60 minutes  
 Power: 1500 W 50 Hz 230 V  
 Weight: approx. 7,4 kg  
 Accessories: 1 pizza cutter, 1 handle  
**Code-No. A201.100**  
**Euro 79,-**



### Elektro-Durchlaufofen

Edelstahl  
 ca. 15-20 Pizzas pro Stunde  
 B 1120 x 575 x 480 mm  
 Bandmaß: 355 x 2200 mm  
 Bandgeschwindigkeit: von 1 Min.  
 bis 24 Min. einstellbar  
 Backbereich: 410 x 520 mm  
 Temperatur: 50° C - 395° C  
 Anschlusswert: 6,3 kW / 3 NAC 380 V 50-60 Hz  
 Gewicht: 46,4 kg  
**Best.-Nr. 201.301**  
**Euro 1.575,-**

### Elektro-Durchlaufofen

Ausführung wie 201.301, jedoch  
 ca. 30-40 Pizzas pro Stunde  
 B 1520 x 740 x 1130 mm  
 Bandmaß: 505 x 3000 mm  
 Anschlusswert: 8,4 kW / 3 NAC 380 V 50-60 Hz  
 Gewicht: 75 kg  
**Best.-Nr. 201.302**  
**Euro 2.380,-**



### Electric conveyor oven

Stainless steel  
 approx. 15-20 pizzas per hour  
 W 1120 x D 575 x H 480 mm  
 Belt size: 355 x 2200 mm  
 Belt speed: adjustable from 1 min. up to 24 min.  
 Baking zone: 410 x 520 mm  
 Temperature: 50° C - 395° C  
 Power: 6,3 kW / 3 NAC 380 V 50-60 Hz  
 Weight: 46,4 kg  
**Code-No. 201.301**  
**Euro 1.575,-**

### Electric conveyor oven

same as model 201.301, except  
 approx. 30-40 pizzas per hour  
 W 1520 x D 740 x H 1130 mm  
 Belt size: 505 x 3000 mm  
 Power: 8,4 kW / 3 NAC 380 V 50-60 Hz  
 Weight: 75 kg  
**Code-No. 201.302**  
**Euro 2.380,-**



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 FP32  
für Teigdiameter 140 - 320 mm**

Ausführung CNS 18/10  
Teiggewicht 80 - 210 gr.  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Abmessungen: B 490 x T 510 x H 640 mm  
Gewicht: 36 kg  
**Best.-Nr. 101.931**  
**Euro 1.539,-**

**Teigausrollmaschine FP42  
für Teigdiameter 260 - 420 mm**

Ausführung CNS 18/10  
Teiggewicht 210 - 700 gr.  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Abmessungen: B 590 x T 510 x H 760 mm  
Gewicht: 44 kg  
**Best.-Nr. 101.936**  
**Euro 1.721,-**



The robust model of the device allows cold pastry processing at a high speed as the properties of dough are preserved. Diameter and thickness of dough are adjustable. Excellent for forming pizzas, breads and so on.

**Pastry roll machine FP32  
for pastry diameter 140 - 320 mm**

Model CNS 18/10  
Pastry weight 80 - 210 gr.  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Size: W 490 x D 510 x H 640 mm  
Weight: 36 kg  
**Code-No. 101.931**  
**Euro 1.539,-**

**Pastry roll machine FP42  
for pastry diameter 260 - 420 mm**

Model CNS 18/10  
Pastry weight 210 - 700 gr.  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Size: W 590 x D 510 x H 760 mm  
Weight: 44 kg  
**Code-No. 101.936**  
**Euro 1.721,-**



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

**Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter**

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V  
Abmessungen: B 350 x T 650 x H 600 mm  
Gewicht: 58 kg  
**Best.-Nr. 101.944**  
**Euro 1.324,-**

**Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter**

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V  
Abmessungen: B 390 x T 670 x H 600 mm  
Gewicht: 59 kg  
**Best.-Nr. 101.945**  
**Euro 1.444,-**

**Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter**

Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V  
Abmessungen: B 430 x T 730 x H 690 mm  
Gewicht: 93 kg  
**Best.-Nr. 101.946**  
**Euro 1.661,-**

**Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter**

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V  
Abmessungen: B 480 x T 800 x H 710 mm  
Gewicht: 105 kg  
**Best.-Nr. 101.947**  
**Euro 1.870,-**



Excellent for tight doughs like those of pizza or bread. Body is coated scratch-free.

**Spiral dough stirring machine  
12 kg / 16 litres**

Power: 0,75 kW / 230 V  
Size: W 350 x D 650 x H 600 mm  
Weight: 58 kg  
**Code-No. 101.944**  
**Euro 1.324,-**

**Spiral dough stirring machine  
18 kg / 22 litres**

Power: 0,75 kW / 230 V  
Size: W 390 x D 670 x H 600 mm  
Weight: 59 kg  
**Code-No. 101.945**  
**Euro 1.444,-**

**Spiral dough stirring machine  
25 kg / 32 litres**

Power: 1,1 kW / 230 V  
Size: W 430 x D 730 x H 690 mm  
Weight: 93 kg  
**Code-No. 101.946**  
**Euro 1.661,-**

**Spiral dough stirring machine  
38 kg / 42 litres**

Power: 1,5 kW / 230 V  
Size: W 480 x D 800 x H 710 mm  
Weight: 105 kg  
**Code-No. 101.947**  
**Euro 1.870,-**





**Teigknetmaschinen mit Schwenkkopf  
und abnehmbarer Schüssel**

**Spiral-Teigknetmaschine**

**12 kg / 16 Liter**

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

Abmessungen: B 350 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 65 kg

**Best.-Nr. 101.960**

**Euro 1.794,-**

**Spiral-Teigknetmaschine**

**18 kg / 22 Liter**

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

Abmessungen: B 390 x T 670 x H 620 mm

Gewicht: 66 kg

**Best.-Nr. 101.961**

**Euro 1.898,-**

**Spiral-Teigknetmaschine**

**25 kg / 32 Liter**

Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V

Abmessungen: B 430 x T 730 x H 710 mm

Gewicht: 103 kg

**Best.-Nr. 101.962**

**Euro 2.185,-**

**Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter**

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Abmessungen: B 480 x T 800 x H 730 mm

Gewicht: 115 kg

**Best.-Nr. 101.963**

**Euro 2.275,-**



**Dought stirring machines with  
swivel head and removable bowl**

**Spiral dough stirring machine**

**12 kg / 16 litres**

Power: 0,75 kW / 230 V

Size: W 350 x D 650 x H 620 mm

Weight: 65 kg

**Code-No. 101.960**

**Euro 1.794,-**

**Spiral dough stirring machine**

**18 kg / 22 litres**

Power: 0,75 kW / 230 V

Size: W 390 x D 670 x H 620 mm

Weight: 66 kg

**Code-No. 101.961**

**Euro 1.898,-**

**Spiral dough stirring machine  
25 kg / 32 litres**

Power: 1,1 kW / 230 V

Size: W 430 x D 730 x H 710 mm

Weight: 103 kg

**Code-No. 101.962**

**Euro 2.185,-**

**Spiral dough stirring machine  
38 kg / 42 litres**

Power: 1,5 kW / 230 V

Size: W 480 x D 800 x H 730 mm

Weight: 115 kg

**Code-No. 101.963**

**Euro 2.275,-**



# Bartscher Hi-Light-Salamander



Drei Sterne für die Bartscher Hi-Light Salamander:  
Three stars for the Bartscher Hi-Light salamanders:

**Bedienungskomfort**  
Easy operation

**Schnelligkeit**  
Rapidity

**Sparsamkeit**  
Economy



**Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander**  
**3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion**  
Chromnickelstahl 18/10, höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost  
Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Abmessungen: B 570 x T 500 x H 520 mm  
Gewicht: 50 kg  
Best.-Nr. 100.546  
Euro 2.195,-

**Konsole**  
zur Wandbefestigung  
Best.-Nr. 100.549  
Euro 68,-



**Electric Hi-Light-Lift-Salamander**  
**3 heating elements, with keep warm function**  
Chrome nickel steel 18/10, height-adjustable heating element, drip collecting tray and grid  
Power: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Size: W 570 x D 500 x H 520 mm  
Weight: 50 kg  
Code-No. 100.546  
Euro 2.195,-

**Console**  
for wall fastening  
Code-No. 100.549  
Euro 68,-



The special advantages of this Hi-Light salamander are:

- Enormous energy saving up to 65% compared to conventional salamanders
- Friendly kitchen atmosphere for employees due to less waste heat
- Easy in use
- Fast heating up time (approx. 5 sec.)
- Choice whether full heating capacity or just 1/2 for small meals!
- Automated switch-off with acoustic signal
- Timer with memory-function, that is the previous setting can be chosen again!
- DBGM (Utility-model) registered design
- In companies where the power consumption is settled according to the measured 1/4 hourly output, the settlement value will be decreased. Thus enormous cost savings can be achieved in electricity billing.



Die besonderen Vorteile dieses Hi-Light-Salamander sind:  
• erhebliche Energieeinsparung von bis zu 65% zu herkömmlichen Salamandern

Die Resultate einer Vergleichsmessung in einem Gastronomiebetrieb

über 4 Wochen zwischen einem	Verbrauch kWh/Tag	Verbrauch kWh/Jahr**	€/Tag*	€/Jahr*
herkömmlichen Salamander und Hi-Light-Salamander 100.540 +100.546	20.2	6464	2,79	892,35
	7.0	2240	0,97	309,23
Einsparung	13.2	4224	1,82	583,12

Einsparung = 65% - \*Annahme 1 KW = 0,14 € (inkl. Leistungsanteil) \*\* (320 Arb. Tage) -

- Arbeitnehmer-freundliches Arbeitsklima in den Küchen durch weniger Abwärme
- Bedienungsfreundlich
- Schnelle Aufheizzeit (ca. 5 Sek.)
- Wahlmöglichkeit ob volle Heizleistung oder nur 1/2 für kleine Speisen!
- Automatische Abschaltung mit akustischem Signal
- Memory-Funktion des Timers, d. h. die vorhergehende Zeiteinstellung wird behalten und kann wieder gewählt werden!
- DBGM (Utility-Modell) gebrauchsmustergeschützt
- Bei Betrieben, deren Stromverbrauch nach gemessenen 1/4 Std.-Leistung abgerechnet wird, wird durch den Einsatz des Hi-Light-Salamanders dieser Abrechnungswert gesenkt. Dadurch können sich erhebliche Kostenersparnisse bei der Stromabrechnung einstellen.



**Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander, 2 Heizelemente**

Chromnickelstahl 18/10, höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost  
 B 390 x T 315 mm  
 Anschlusswert: 3 kW / 1 NAC 230 V  
 Abmessungen:  
 B 400 x T 455 x H 515 mm  
 Gewicht: 30 kg  
**Best.-Nr. 101.542**  
**Euro 1.575,-**



**Electric-Hi-Light-Lift-Salamander, 2 heating elements**

Chrome nickel steel 18/10, height-adjustable heating element, drip collecting tray and grid W 390 x D 315 mm  
 Power: 3 kW / 1 NAC 230 V  
 Size: W 400 x D 455 x H 515 mm  
 Weight: 30 kg  
**Code-No. 101.542**  
**Euro 1.575,-**



**Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander, 3 Heizelemente**  
 Chromnickelstahl 18/10, höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost

Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 Abmessungen: B 570 x T 500 x H 520 mm  
 Gewicht: 50 kg  
**Best.-Nr. 100.540**  
**Euro 2.087,-**

**Konsole**  
 zur Wandbefestigung  
**Best.-Nr. 100.549**  
**Euro 68,-**



**Electric-Hi-Light-Lift-Salamander, 3 heating elements**

Chrome nickel steel 18/10, height-adjustable heating element, drip collecting tray and grid  
 Power: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 Size: W 570 x D 500 x H 520 mm  
 Weight: 50 kg  
**Code-No. 100.540**  
**Euro 2.087,-**

**Console**  
 for wall fastening  
**Code-No. 100.549**  
**Euro 68,-**



**Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander, 4 Heizelemente**

Chromnickelstahl 18/10, höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost B 725 x T 370 mm  
 Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 Abmessungen: B 735 x T 530 x H 515 mm  
 Gewicht: 56 kg  
**Best.-Nr. 101.544**  
**Euro 2.498,-**



**Electric-Hi-Light-Lift-Salamander, 4 heating elements**

Chrome nickel steel 18/10, height-adjustable heating element, drip collecting tray and grid W 725 x D 370 mm  
 Power: 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 Size: W 735 x D 530 x H 515 mm  
 Weight: 56 kg  
**Code-No. 101.544**  
**Euro 2.498,-**



### Elektro-Salamander S40

Chromnickelstahl 18/10  
Infrarot-Strahlungsheizkörper  
Kontrolllampe  
Grillrost mit Kippsicherung B 380 x T 310 mm  
Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
Abmessungen: B 600 x T 350 x H 400 mm  
Gewicht: 14 kg

**Best.-Nr. 100.524**

**Euro 373,-**



### Electric salamander S40

Chrome nickel steel 18/10  
Infrared radiant heater  
Pilot lamp  
Grid with anti-tip device W 380 x D 310 mm  
Power: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
Size: W 600 x D 350 x H 400 mm  
Weight: 14 kg

**Code-No. 100.524**

**Euro 373,-**



### Elektro-Salamander S70, 2 Heizzonen

Chromnickelstahl 18/10  
Infrarot-Strahlungsheizkörper  
Kontrolllampe  
Grillrost mit Kippsicherung B 710 x T 310 mm  
Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
Abmessungen: B 880 x T 350 x H 400 mm  
Gewicht: 18 kg

**Best.-Nr. 100.527**

**Euro 535,-**



### Electric-Salamander S70, 2 heating zones

Chrome nickel steel 18/10  
Infrared radiant heater  
Pilot lamp  
Grid with anti-tip device W 710 x D 310 mm  
Power: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
Size: W 880 x D 350 x H 400 mm  
Weight: 18 kg

**Code-No. 100.527**

**Euro 535,-**



### Elektro-Salamander S70 höhenverstellbarer Rost, 2 Heizzonen

Chromnickelstahl 18/10  
Infrarot-Strahlungsheizkörper  
Kontrolllampe  
Grillrost B 710 x T 310 mm  
Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
Abmessungen: B 880 x T 350 x H 400 mm  
Gewicht: 18 kg

**Best.-Nr. 100.528**

**Euro 659,-**



### Electric-Salamander S70 height adjustable grid, 2 heating zones

Chrome nickel steel 18/10  
Infrared radiant heater  
Pilot lamp  
Grid W 710 x D 310 mm  
Power: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
Size: W 880 x D 350 x H 400 mm  
Weight: 18 kg

**Code-No. 100.528**

**Euro 659,-**





## Salamander

Gehäuse aus Chromnickelstahl  
Zeitschaltuhr, Simmerstat  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
Abmessungen: B 610 x T 305 x H 280 mm  
Gewicht: 14 kg

**Inklusive 1 Rost**  
**Best.-Nr. A151.5001**  
**Euro 239,-**



## Salamander

Chrome nickel steel body  
Timer, simmerstat  
Power: 2,0 kW / 230 V  
Size: W 610 x D 305 x H 280 mm  
Weight: 14 kg

**1 grid included**  
**Code-No. A151.5001**  
**Euro 239,-**



## Elektro-Lift-Salamander 500

Gehäuse Edelstahl rostfrei  
Infrarot-Strahlungsheizkörper  
Heizelement höhenverstellbar  
Kontrolllampe, Simmerstat  
Grillrost B 445 x T 325 mm,  
Fettauffangschale  
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V  
Abmessungen:  
B 450 x T 450 x H 500 mm  
Gewicht: 37 kg

**Best.-Nr. 151.510**  
**Euro 698,-**



## Electric lift salamander 500

Stainless steel body  
Infrared radiant heaters  
Height-adjustable heating element  
Pilot lamp, simmerstat  
Grid W 445 x D 325 mm,  
drip collecting tray  
Power: 2,8 kW / 230 V  
Size: W 450 x D 450 x H 500 mm  
Weight: 37 kg

**Code-No. 151.510**  
**Euro 698,-**



## Elektro-Lift-Salamander 600 mit 2 Heizzonen

Gehäuse Edelstahl rostfrei  
Infrarot-Strahlungsheizkörper  
Heizelement höhenverstellbar  
Kontrolllampe, Simmerstat  
Grillrost B 557 x T 325 mm  
Fettauffangschale  
Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V  
Abmessungen:  
B 600 x T 450 x H 500 mm  
Gewicht: 52 kg

**Best.-Nr. 151.511**  
**Euro 798,-**



## Electric lift salamander 600 with 2 heating zones

Stainless steel body  
Infrared radiant heaters  
Height-adjustable heating element  
Pilot lamp, simmerstat  
Grid W 557 x D 325 mm  
drip collecting tray  
Power: 4,0 kW / 400 V  
Size:

W 600 x D 450 x H 500 mm  
Weight: 52 kg  
**Code-No. 151.511**  
**Euro 798,-**





## Profi-Gewerbe-Gas-Kombi-Bräter aus Edelstahl

- **DVGW-Gewerbe-Sicherheitsprüfungen für In- und Ausland**
- **Qualitäts-Edelstahl**  
Alle Teile rostfrei, unbegrenzte Lebensdauer
- **Patentiertes Zündsystem**  
Eine Brennstelle durch Knopfdruck zünden - alle weiteren Brennstellen einfach mit Gaseinschaltknebel zuschalten
- **Leichte Bedienung**  
Mit Piezo-Magnetzünder einfach und sicher zünden
- **Überhitzungsschutz**  
DVGW-geprüftes Be- und Entlüftungssystem mit JUNKERS-Qualitäts-Magnetspulen
- **Geringer Gasverbrauch**  
Neue Brennerrohre - Neue Zuleitungen - Qualitäts-Gashähne - Durch optimale Energie-Abstimmung wurde bei geringstem Gasverbrauch eine höhere Leistung und eine gleichmäßige Wärmeleistung erzielt



## Professional commercial gas combination fryer, stainless steel

- **DVGW-industry-safety test national & international**
- **Quality stainless steel**  
All parts are rust proof, unlimited life span
- **Patented ignition system**  
Ignition point at the push of a button - easily hook up all further ignition points via gas activation toggle
- **Easy handling**  
Easy and safe ignition via piezo-magneto
- **Overheating protection**  
DVGW-certified aeration and deaeration system with JUNKERS quality magnetic coils
- **Low gas consumption**  
New burner conduits - New supply lines - Quality gas valves - Via ideal energy-adjustment higher performance and continuous heat capacity have been achieved at lowest gas consumption



## Gas-Kombi-Standbräter

Edelstahl rostfrei, 1 Brenner  
Anschlusswert 4,0 kW  
inkl. Zündsystem und Piezo-Zünder  
Grillrost, Flammabdeckung und  
Fettauffangwanne, Schlauch und  
Druckregler  
B 332 x T 524 x H 770 mm  
Gewicht 23 kg  
**Best.-Nr. 106.1153**  
**Euro 399,-**



## Gas combi standing fryer

Stainless steel, 1 burner  
Power 4,0 kW  
incl. ignition system and piezo ignitor  
Grill grid, flame cover and fat  
collecting basin, hose and pressure  
regulator  
W 332 x D 524 x H 770 mm  
Weight 23 kg  
**Code-No. 106.1153**  
**Euro 399,-**

## Gas-Kombi-Standbräter

technische Angaben wie vor,  
inkl. Pfanne mit Griffen, jedoch ohne Rost  
B 280 x T 465 x H 55 mm  
Gewicht 30 kg  
**Best.-Nr. 106.1053**  
**Euro 372,-**

## Gas combi standing fryer

technical data as above,  
incl. pan with handles, but without grid  
W 280 x D 465 x H 55 mm  
Weight 30 kg  
**Code-No. 106.1053**  
**Euro 372,-**



## Gas-Kombi-Standbräter

Edelstahl rostfrei, 3 Brenner  
Anschlusswert 12,0 kW  
inkl. Zündsystem u. Piezo-Zünder  
Grillrost, Flammabdeckung und  
Fettauffangwanne, Schlauch und  
Druckregler  
B 645 x T 524 x H 770 mm  
Gewicht 46 kg  
**Best.-Nr. 106.1353**  
**Euro 544,-**



## Gas combi standing fryer

Stainless steel, 3 burners  
Power 12,0 kW  
incl. ignition system and piezo ignitor  
Grill grid, flame cover and fat  
collecting basin, hose and pressure  
regulator  
W 645 x D 524 x H 770 mm  
Weight 46 kg  
**Code-No. 106.1353**  
**Euro 544,-**

## Gas-Kombi-Standbräter

technische Angaben wie vor,  
inkl. Pfanne mit Griffen  
jedoch ohne Rost  
B 560 x T 460 x H 55 mm  
Gewicht 57 kg  
**Best.-Nr. 106.1253**  
**Euro 496,-**

## Gas combi standing fryer

technical data as above,  
incl. pan with handles,  
but without grid  
W 560 x D 460 x H 55 mm  
Weight 57 kg  
**Code-No. 106.1253**  
**Euro 496,-**



# Kombi-Tisch- und Standbräter Combi table-top frying pans

# Bartscher



## Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl rostfrei, 1 Brenner  
Anschlusswert 4 kW  
inkl. Zündsystem und Piezo-Zünder  
Grillpfanne: B 280 x T 465 x H 55 mm  
Schlauch und Druckregler  
B 332x T 525 x H 250 mm  
Gewicht 15 kg  
**Best.-Nr. 106.1003**  
**Euro 288,-**

**Pfanne mit Griffen**  
B 280 x T 465 x H 55 mm  
Gewicht 7 kg  
**Best.-Nr. 023.361**  
**Euro 67,-**



## Gas combi table-top frying pan

Stainless steel, 1 burner  
Power 4 kW  
incl. ignition system and piezo ignitor  
Grill pan: W 280 x D 465 x H 55 mm  
hose and pressure regulator  
W 332 x D 525 x H 250 mm  
Weight 15 kg  
**Code-No. 106.1003**  
**Euro 288,-**

**Pan with handles**  
W 280 x D 465 x H 55 mm  
Weight 7 kg  
**Code-No. 023.361**  
**Euro 67,-**



## Gas-Kombi-Tischbräter

technische Angaben wie vor,  
jedoch mit Grillrost, Flammabdeckung  
und Fettauffangwanne  
Gewicht 22 kg  
**Best.-Nr. 106.1103**  
**Euro 318,-**



## Gas combi table-top frying pan

technical data as above,  
but with grid, flame cover and fat  
collecting basin  
Weight 22 kg  
**Code-No. 106.1103**  
**Euro 318,-**



Alle Geräte auf  
Flüssiggas eingestellt!  
All devices are preset  
to liquid gas!



## Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl rostfrei, 3 Brenner  
Anschlusswert 12,0 kW  
inkl. Zündsystem und  
Piezo-Zünder  
Grillpfanne:  
B 560 x T 460 x H 55 mm  
Schlauch und Druckregler  
Abmessungen:  
B 645 x T 524 x H 250 mm  
Gewicht 23 kg  
**Best.-Nr. 106.1203**  
**Euro 425,-**

**Pfanne mit Griffen**  
B 560 x T 460 x H 55 mm  
Gewicht 11 kg  
**Best.-Nr. 023.362**  
**Euro 78,-**



## Gas combi table-top frying pan

Stainless steel, 3 burners  
Power 12,0 kW  
incl. ignition system and  
piezo ignitor  
Grill pan:  
W 560 x D 460 x H 55 mm  
hose and pressure regulator  
Size:  
W 645 x D 524 x H 250 mm  
Weight 23 kg  
**Code-No. 106.1203**  
**Euro 425,-**

**Pan with handles**  
W 560 x D 460 x H 55 mm  
Weight 11 kg  
**Code-No. 023.362**  
**Euro 78,-**



## Gas-Kombi-Tischbräter

technische Angaben  
wie vor, jedoch  
mit Grillrost, Flammenabdeckung  
und Fettauffangwanne  
Gewicht 34 kg  
**Best.-Nr. 106.1303**  
**Euro 464,-**



## Gas combi table-top frying pan

technical data as above,  
but with grid, flame cover  
and fat collecting basin  
Weight 34 kg  
**Code-No. 106.1303**  
**Euro 464,-**



**Lavastein-Tischgrillgerät  
Modell 65**  
mit Grillrost für Fisch und Fleisch  
Edelstahl rostfrei  
Anschlusswert 13 kW/h  
Grillfläche 550 x 535 mm  
B 650 x T 700 x H 430 mm  
Gewicht 72 kg  
**Best.-Nr. 200.6161**  
**Euro 1.792,-**



**Table-top lava rock grill  
Model 65**  
with grid for fish and meat  
Stainless steel  
Power 13 kW/h  
Grilling surface 550 x 535 mm  
W 650 x D 700 x H 430 mm  
Weight 72 kg  
**Code-No. 200.6161**  
**Euro 1.792,-**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt  
All devices are preset  
to natural gas H!



**Lavasteine**  
6 kg Beutel  
**Best.-Nr. 100.611**  
**Euro 63,-**



**Lava stones**  
6 kg bag  
**Code-No. 100.611**  
**Euro 63,-**



**Lavastein-Tischgrillgerät  
Modell 80**  
mit Grillrost für Fisch und Fleisch  
Edelstahl rostfrei  
Anschlusswert 13 kW/h  
Grillfläche 695 x 535 mm  
Anschlusswert 17,5 kW/h  
B 800 x T 700 x H 430 mm  
Gewicht 79 kg  
**Best.-Nr. 200.6171**  
**Euro 2.190,-**



**Table-top lava rock grill  
Model 80**  
with grid for fish and meat  
Stainless steel  
Power 13 kW/h  
Grilling surface 695 x 535 mm  
Power 17,5 kW/h  
W 800 x D 700 x H 430 mm  
Weight 79 kg  
**Code-No. 200.6171**  
**Euro 2.190,-**



**Lavastein-Standgrillgerät  
Modell 80**  
mit Grillrost für Fisch und  
Fleisch, Unterbau offen,  
Edelstahl rostfrei  
Anschlusswert 17,5 kW/h  
Grillfläche 695 x 535 mm  
B 800 x T 700 x H 850 mm  
inkl. Kamin  
Gewicht 90 kg  
**Best.-Nr. 200.6111**  
**Euro 2.335,-**



**Standing lava rock grill  
Model 80**  
with grid for fish and meat,  
base unit open,  
Stainless steel  
Power 17,5 kW/h  
Grilling surface 695 x 535 mm  
W 800 x D 700 x H 850 mm  
incl. flue  
Weight 90 kg  
**Code-No. 200.6111**  
**Euro 2.335,-**





# Lavastein-Grillgeräte Lava rock grills

# Bartscher



**Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 40**  
mit Grillrost für Fisch und Fleisch  
Edelstahl rostfrei  
Anschlusswert: 4 kW  
Grillfläche 325 x 480 mm  
B 330 x T 530 x H 290 mm  
Gewicht: 24 kg  
**Best.-Nr. 200.6301**  
Euro 568,-



**Table-top gas lava rock grill 40**  
with grid for fish and meat  
Stainless steel  
Power: 4 kW  
Grilling surface 325 x 480 mm  
W 330 x D 530 x H 290 mm  
Weight: 24 kg  
**Code-No. 200.6301**  
Euro 568,-



**Lavasteine**  
6 kg Beutel  
**Best.-Nr. 100.611**  
Euro 63,-



**Lava stones**  
6 kg bag  
**Code-No. 100.611**  
Euro 63,-



**Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 70**  
mit Grillrost für Fisch und Fleisch  
Edelstahl rostfrei  
Anschlusswert: 8 kW  
Grillfläche 2x 325 x 480 mm  
B 660 x T 530 x H 290 mm  
Gewicht: 49 kg  
**Best.-Nr. 200.6601**  
Euro 865,-



**Table-top gas lava rock grill 70**  
with grid for fish and meat  
Stainless steel  
Power: 8 kW  
Grilling surface 2x 325 x 480 mm  
W 660 x D 530 x H 290 mm  
Weight: 49 kg  
**Code-No. 200.6601**  
Euro 865,-



Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt  
All devices are preset  
to natural gas H!



**Gas-Lavastein Standgrill 90**  
mit extra großer Grillfläche  
höhenverstellbarer Bratrost "V-Rost"  
mit Spritzschutz  
Grillfläche 760 x 590 mm  
mit 2 Heizzonen  
Anschlusswert: 22 kW  
B 800 x T 900 x H 850 mm  
Gewicht: 120 kg  
**Best.-Nr. 200.6351**  
Euro 2.493,-



**Standing gas lava rock grill 90**  
with extra large grilling surface  
height adjustable gridiron "V-grid"  
with splash guard  
roasting surface 760 x 590 mm  
with 2 heating zones  
Power: 22 kW  
W 800 x D 900 x H 850 mm  
Weight: 120 kg  
**Code-No. 200.6351**  
Euro 2.493,-



**Elektro-Hähnchengrill P6**  
2 Spieße für 6 Hähnchen  
Anschlusswert: 2,8 kW  
B 700 x T 360 x H 530 mm  
Gewicht 30 kg  
**Best.-Nr. 215.035**  
**Euro 1.635,-**



**Electric chicken grill P6**  
2 spits for 6 chickens  
Power: 2,8 kW  
W 700 x D 360 x H 530 mm  
Weight 30 kg  
**Code-No. 215.035**  
**Euro 1.635,-**



**Elektro-Hähnchengrill P8**  
2 Spieße für 8 Hähnchen  
Anschlusswert: 4,0 kW  
B 900 x T 510 x H 490 mm  
Gewicht 42 kg  
**Best.-Nr. 215.040**  
**Euro 1.998,-**



**Electric chicken grill P8**  
2 spits for 8 chickens  
Power: 4,0 kW  
W 900 x D 510 x H 490 mm  
Weight 42 kg  
**Code-No. 215.040**  
**Euro 1.998,-**

**Elektro-Hähnchengrill P12**  
3 Spieße für 12 Hähnchen  
Anschlusswert: 5,7 kW  
B 900 x T 510 x H 540 mm  
Gewicht 48 kg  
**Best.-Nr. 215.041**  
**Euro 2.335,-**

**Electric chicken grill P12**  
3 spits for 12 chickens  
Power: 5,7 kW  
W 900 x D 510 x H 540 mm  
Weight 48 kg  
**Code-No. 215.041**  
**Euro 2.335,-**



**Elektro-Hähnchengrill P7/5**  
5 Spieße für 20 Hähnchen  
Spießlänge 696 mm  
Anschlusswert: 7,3 kW  
B 1008 x T 660 x H 790 mm  
Gewicht 100 kg  
**Best.-Nr. 215.050**  
**Euro 4.435,-**



**Electric chicken grill P7/5**  
5 spits for 20 chickens  
length of spits 696 mm  
Power: 7,3 kW  
W 1008 x D 660 x H 790 mm  
Weight 100 kg  
**Code-No. 215.050**  
**Euro 4.435,-**

**Elektro-Hähnchengrill P10/6**  
6 Spieße für 36 Hähnchen  
Spießlänge 986 mm  
Anschlusswert: 9,5 kW  
B 1300 x T 730 x H 860 mm  
Gewicht 150 kg  
**Best.-Nr. 215.053**  
**Euro 4.975,-**

**Electric chicken grill P10/6**  
6 spits for 36 chickens  
length of spits 986 mm  
Power: 9,5 kW  
W 1300 x D 730 x H 860 mm  
Weight 150 kg  
**Code-No. 215.053**  
**Euro 4.975,-**



# Hähnchengrillgeräte Chicken grills

# Bartscher



**Gas-Hähnchengrill G 12P**  
für 12 Hähnchen  
Anschlusswert:  
Elektro 0,15 kW, Gas 9,0 kW  
B 900 x T 510 x H 780 mm  
Gewicht 67 kg  
**Best.-Nr. 215.0441**  
**Euro 2.775,-**



**Gas chicken grill G 12P**  
for 12 chickens  
Power:  
electric 0,15 kW, gas 9,0 kW  
W 900 x D 510 x H 780 mm  
Weight 67 kg  
**Code-No. 215.0441**  
**Euro 2.775,-**



**Gas-Planeten-Hähnchengrill  
Modell P 7/5 Gas**  
mit 5 Spießen für 20 Hähnchen  
Spießlänge 696 mm  
B 1008 x T 660 x H 840 mm  
Anschlusswert:  
Elektro 0,18 kW, Gas 9 kW  
Gewicht 115 kg  
**Best.-Nr. 215.0601**  
**Euro 4.680,-**



**Gas planetary chicken grill  
Modell P 7/5 gas**  
with 5 spits for 20 chickens  
length of spits 696 mm  
W 1008 x D 660 x H 840 mm  
Power:  
electric 0,18 kW, gas 9 kW  
Weight 115 kg  
**Code-No. 215.0601**  
**Euro 4.680,-**



**Zubehör für  
Hähnchengrillgeräte**



**Accessories for  
chicken grills**

Passend zu den Grills Fit for grills Code-No.	Spieß mit Klammern Spit with clamps Code-No.	Spießkorb Spit basket Code-No.	Flachkorb Basket flat Code-No.
215.035	004040676 Euro 58,-	014080115 Euro 262,-	014080116 Euro 109,-
215.040 215.041 215.0441	004040538 Euro 78,-	215.078 Euro 318,-	215.081 Euro 133,-
215.050 215.0601	004040658 Euro 78,-	014080017 Euro 328,-	014080018 Euro 127,-
215.053	004040877 Euro 92,-	014080007 Euro 424,-	014080005 Euro 166,-




Deckel / Lid  
Code-No. 699.101  
Euro 79,-


 **Gussbratpfanne**  
passend für Backöfen  
B 340 x L 365 x H 100 mm  
(H mit Deckel 165 mm)  
Gewicht: 10 kg  
Best.-Nr. 699.100K  
Euro 157,-

 **Cast-iron frying pan**  
suitable for ovens  
W 340 x L 365 x H 100 mm  
(H with lid 165 mm)  
Weight: 10 kg  
Code-No. 699.100K  
Euro 157,-





Deckel / Lid  
Code-No. 699.201  
Euro 86,-

 **Gussbratpfanne**  
passt über 2 Kochstellen,  
B 335 x L 585 x H 110 mm,  
(H mit Deckel 175 mm)  
Gewicht: 18 kg  
Best.-Nr. 699.200K  
Euro 199,-

 **Cast-iron frying pan**  
fits over 2 burners,  
W 335 x L 585 x H 110 mm,  
(H with lid 175 mm)  
Weight: 18 kg  
Code-No. 699.200K  
Euro 199,-



 **Groß-Bratpfanne**  
Gusseisen, Ø 800 mm, ungeteilt,  
mit abnehmbarem Stiel  
Gewicht: 51 kg  
Best.-Nr. 699.315  
Euro 437,-


 **Large frying pan**  
cast-iron, Ø 800 mm, undivided,  
with removable handle  
Weight: 51 kg  
Code-No. 699.315  
Euro 437,-



 **Groß-Bratpfanne**  
Gusseisen, Ø 800 mm,  
**in der Mitte unterteilt,**  
mit abnehmbarem Stiel  
Gewicht: 52 kg  
Best.-Nr. 699.318  
Euro 442,-

 **Large frying pan**  
cast-iron, Ø 800 mm,  
**divided in the middle,**  
with removable handle  
Weight: 52 kg  
Code-No. 699.318  
Euro 442,-

 **Groß-Bratpfanne**  
Gusseisen, Ø 650 mm, ungeteilt,  
mit abnehmbarem Stiel  
Gewicht: 32 kg  
Best.-Nr. 699.320  
Euro 289,-


 **Large frying pan**  
cast-iron, Ø 650 mm, undivided,  
with removable handle  
Weight: 32 kg  
Code-No. 699.320  
Euro 289,-

**Groß-Bratpfanne**  
Gusseisen, Ø 650 mm,  
**in der Mitte unterteilt,**  
mit abnehmbarem Stiel  
Gewicht: 32 kg  
Best.-Nr. 699.325  
Euro 295,-




**Large frying pan**  
cast-iron, Ø 650 mm,  
**divided in the middle,**  
with removable handle  
Weight: 32 kg  
Code-No. 699.325  
Euro 295,-

 **Groß-Bratpfanne**  
Gusseisen, Ø 550 mm, ungeteilt,  
mit abnehmbarem Stiel  
Gewicht: 25 kg  
Best.-Nr. 699.335  
Euro 236,-

 **Large frying pan**  
cast-iron, Ø 550 mm, undivided,  
with removable handle  
Weight: 25 kg  
Code-No. 699.335  
Euro 236,-



 **Elektro-Hockerkocher**  
Chromnickelstahl 18/8  
Anschlusswert 3,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
Kochplatte Ø 300 mm  
B 500 x T 500 x H 500 mm  
Gewicht: 25 kg  
Best.-Nr. 105.343  
Euro 785,-

 **Electric stock-pot stove**  
Chrome nickel steel 18/8  
Power 3,5 kW  
3 NAC 380-400 V  
Hot-plate Ø 300 mm  
W 500 x D 500 x H 500 mm  
Weight: 25 kg  
Code-No. 105.343  
Euro 785,-



# Gas-Hockerkocher Gas stock-pot stoves

# Bartscher



**Gas-Hockerkocher**  
Gehäuse CNS 18/10  
Gussrippenrahmen schwarz  
Starkbrenner mit Piezo-Zündung,  
zündgesichert  
Anschlusswert: 7,0 kW  
B 400 x T 400 x H 390 mm  
Gewicht: 11,5 kg  
EAN 4015613395982  
**Best.-Nr. 108.6003S**  
**Euro 198,-**

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



**Gas stock-pot stove**  
Housing CNS 18/10  
Cast-iron support, black  
Heavy-duty burner with piezo ignition,  
flame failure device  
Power: 7,0 kW  
W 400 x D 400 x H 390 mm  
Weight: 11,5 kg  
**Code-No. 108.6003S**  
**Euro 198,-**

(Minimum diameter of pot/pan  
must be 22,5 cm.)



**Gas-Hockerkocher**  
Chromnickelstahl 18/8  
Anschlusswert: 12,5 kW  
Gussrippenrahmen schwarz  
emailliert  
Warzenbrenner mit Zündflamme  
und Zündsicherung  
B 590 x T 630 x H 500 mm  
Gewicht: 31 kg  
**Best.-Nr. 105.0503**  
**Euro 955,-**



**Gas-Hockerkocher**  
Gehäuse CNS 18/10  
Zweikreisbrenner mit Zündflamme  
und Zündsicherung  
Anschlusswert: 7 kW  
B 450 x T 450 x H 500 mm  
Gewicht: 20 kg  
**Best.-Nr. 105.9403**  
**Euro 796,-**



**Gas stock-pot stove**  
Chrome nickel steel 18/8  
Power: 12,5 kW  
Cast-iron support, black enamelled  
Burner with pilot flame and flame  
failure device  
W 590 x D 630 x H 500 mm  
Weight: 31 kg  
**Code-No. 105.0503**  
**Euro 955,-**



**Gas stock-pot stove**  
Housing CNS 18/10  
Dual circuit burner with pilot  
flame and flame failure device  
Power: 7 kW  
W 450 x D 450 x H 500 mm  
Weight: 20 kg  
**Code-No. 105.9403**  
**Euro 796,-**

Alle Geräte auf  
Flüssiggas eingestellt!  
All devices are preset  
to liquid gas!



**Gas-Hockerkocher  
für Großbratpfannen**  
Gehäuse verzinkt mit  
Gussrippenrahmen, 1/2 seitig  
schalt- und regelbar  
Anschlusswert: 15 kW  
B 600 x T 600 x H 700 mm  
Gewicht: 44 kg  
**Best.-Nr. 699.3653**  
**Euro 997,-**



**Gas stock-pot stove  
for large pans**  
Housing galvanized with cast-  
iron support, both pan halves  
individually adjustable  
Power: 15 kW  
W 600 x D 600 x H 700 mm  
Weight: 44 kg  
**Code-No. 699.3653**  
**Euro 997,-**



**Gas-Hockerkocher  
für Großbratpfannen**  
Gehäuse Edelstahl mit Guss-  
rippenrahmen, 1/2 seitig  
schalt- und regelbar  
Anschlusswert: 15 kW  
B 600 x T 600 x H 700 mm  
Gewicht: 44 kg  
**Best.-Nr. 699.3603**  
**Euro 1.144,-**



**Gas stock-pot stove  
for large pans**  
Housing stainless steel with  
cast-iron support, both pan  
halves individually adjustable  
Power: 15 kW  
W 600 x D 600 x H 700 mm  
Weight: 44 kg  
**Code-No. 699.3603**  
**Euro 1.144,-**

Alle Hockerkocher werden ohne Anschlussgarnitur geliefert,  
benötigt wird ein Druckminderer mit max. 50 mbar!  
Anschlussgarnitur auf Anfrage lieferbar!

All stock-pot stoves come without connection fittings,  
a pressure control valve with max 50mbar is required!  
Connection fittings can be delivered on request!

**Gas-Hockerkocher wie vor,  
jedoch fahrbare Ausführung**  
B 600 x T 600 x H 700 mm  
Gewicht: 45 kg  
**Best.-Nr. 699.3613**  
**Euro 1.297,-**

**Gas stock-pot stove  
same as above, except  
mobile model**  
W 600 x D 600 x H 700 mm  
Weight: 45 kg  
**Code-No. 699.3613**  
**Euro 1.297,-**



## Heiße und Kalte Theken

Vitrinen mit Zwischenablage, Beleuchtung und abklappbare Frontscheibe, aus CNS 18/10, thermostatische Steuerung, Umluftkühlung. Die Theken 2/1 und 3/1 GN sind mit Schiebetüren, GN 1/1 ist auf der Bedienseite mit einer Hebetür ausgestattet.



### Heiße Theke Frontscheibe Kantglasausführung Temperatur +30° bis +95° C

**1/1 GN**, B 450 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 306.050**  
**Euro 1.385,-**

**2/1 GN**, B 750 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 306.051**  
**Euro 1.556,-**

**3/1 GN**, B 1080 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 306.052**  
**Euro 1.893,-**

### Kalte Theke Frontscheibe Kantglasausführung Temperatur +6° bis +10° C

**2/1 GN**, B 750 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 0,29 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 406.051**  
**Euro 1.965,-**

**3/1 GN**, B 1080 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 406.052**  
**Euro 2.448,-**



### Heiße Theke mit abgerundeter Front-Panoramascheibe Temperatur +30° bis +95° C

**1/1 GN**, B 450 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 305.050**  
**Euro 1.599,-**

**2/1 GN**, B 750 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 305.051**  
**Euro 1.797,-**

**3/1 GN**, B 1080 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 305.052**  
**Euro 2.184,-**

### Kalte Theke mit abgerundeter Front-Panoramascheibe Temperatur +6° bis +10° C

**2/1 GN**, B 750 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 0,29 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 405.051**  
**Euro 2.289,-**

**3/1 GN**, B 1080 x T 775 x H 545 mm  
Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V  
**Best.-Nr. 405.052**  
**Euro 2.785,-**



## Hot and Cold Displays

Show-cases with intermediate shelf, lighting and hinged front glass pane, made of CNS 18/10, thermostatic control, ventilated cooling. The counters 2/1 and 3/1 GN are equipped with sliding doors, GN 1/1 is equipped with a lifting door on operation side.



### Hot counter straight front glass Temperature +30° to +95° C

**1/1 GN**, W 450 x D 775 x H 545 mm  
Power: 1,6 kW / 230 V  
**Code-No. 306.050**  
**Euro 1.385,-**

**2/1 GN**, W 750 x D 775 x H 545 mm  
Power: 2,3 kW / 230 V  
**Code-No. 306.051**  
**Euro 1.556,-**

**3/1 GN**, W 1080 x D 775 x H 545 mm  
Power: 3,2 kW / 230 V  
**Code-No. 306.052**  
**Euro 1.893,-**

### Cold counter straight front glass Temperature +6° to +10° C

**2/1 GN**, W 750 x D 775 x H 545 mm  
Power: 0,29 kW / 230 V  
**Code-No. 406.051**  
**Euro 1.965,-**

**3/1 GN**, W 1080 x D 775 x H 545 mm  
Power: 0,34 kW / 230 V  
**Code-No. 406.052**  
**Euro 2.448,-**



### Hot counter with curved full visual front glass Temperature +30° to +95° C

**1/1 GN**, W 450 x D 775 x H 545 mm  
Power: 1,6 kW / 230 V  
**Code-No. 305.050**  
**Euro 1.599,-**

**2/1 GN**, W 750 x D 775 x H 545 mm  
Power: 2,3 kW / 230 V  
**Code-No. 305.051**  
**Euro 1.797,-**

**3/1 GN**, W 1080 x D 775 x H 545 mm  
Power: 3,2 kW / 230 V  
**Code-No. 305.052**  
**Euro 2.184,-**

### Cold counter with curved full visual front glass Temperature +6° to +10° C

**2/1 GN**, W 750 x D 775 x H 545 mm  
Power: 0,29 kW / 230 V  
**Code-No. 405.051**  
**Euro 2.289,-**

**3/1 GN**, W 1080 x D 775 x H 545 mm  
Power: 0,34 kW / 230 V  
**Code-No. 405.052**  
**Euro 2.785,-**



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivered without GN-containers!



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivered without GN-containers!



# Kühltheken / Mini-Kühlvitrinen Cold Displays / Mini Coolers

# Bartscher



## Kühltheke mit Zwischenablage

- Farbe grün RAL 6027 (siehe Abb.)
- mit eingebautem Aggregat
  - mit isolierten Seitenteilen
  - mit Kühlfächer im Unterbau
  - Ausstellungsfläche aus Edelstahl
  - Arbeitsplatte aus Granit
  - gebogene Frontkippscheibe
  - statische Kühlung mit Digitalregler
  - automatische Abtaung
  - Temperatur +4° C bis +8° C

## Kühltheke in nachfolgenden Farbkombinationen lieferbar:

Weiss RAL 9003, Creme RAL 1015  
Hellblau RAL 5012, Rot RAL 3020

**Gewünschten RAL-Ton direkt  
bei der Bestellung mit angeben!**



## Cold Display with intermediate shelf

- Colour green RAL 6027 (see picture)
- with built-in aggregate
  - with insulated side frames
  - with refrigerated compartments
  - Display space made of stainless steel
  - Worktop made of granite
  - Curved front tilting glass pane
  - Static cooling with digital control
  - Automatic defrost
  - Temperature +4° C up to +8° C

## Cold display is deliverable in the following colour combinations:

white RAL 9003,  
cream-coloured RAL 1015  
light blue RAL 5012, red RAL 3020

**Please state requested RAL  
colouring directly when ordering!**



## Kühltheke Futura 100

1 Tür, Inhalt 126 Liter  
Anschlusswert: 0,47 kW / 230 V  
B 1000 x T 930 x H 1270 mm  
Gewicht: 120 kg  
**Best.-Nr. 406.060**  
**Euro 2.145,-**

## Kühltheke Futura 150

1 Tür, Inhalt 196 Liter  
Anschlusswert: 0,47 kW / 230 V  
B 1500 x T 930 x H 1270 mm  
Gewicht: 140 kg  
**Best.-Nr. 406.061**  
**Euro 2.484,-**

## Kühltheke Futura 200

2 Türen, Inhalt 260 Liter  
Anschlusswert: 0,63 kW / 230 V  
B 2000 x T 930 x H 1270 mm  
Gewicht: 175 kg  
**Best.-Nr. 406.062**  
**Euro 2.878,-**

## Kühltheke Futura 250

3 Türen, Inhalt 330 Liter  
Anschlusswert: 0,79 kW / 230 V  
B 2500 x T 930 x H 1270 mm  
Gewicht: 210 kg  
**Best.-Nr. 406.063**  
**Euro 3.296,-**



## Cold display Futura 100

1 door, capacity 126 litres  
Power: 0,47 kW / 230 V  
W 1000 x D 930 x H 1270 mm  
Weight: 120 kg  
**Code-No. 406.060**  
**Euro 2.145,-**

## Cold display Futura 150

1 door, capacity 196 litres  
Power: 0,47 kW / 230 V  
W 1500 x D 930 x H 1270 mm  
Weight: 140 kg  
**Code-No. 406.061**  
**Euro 2.484,-**

## Cold display Futura 200

2 doors, capacity 260 litres  
Power: 0,63 kW / 230 V  
W 2000 x D 930 x H 1270 mm  
Weight: 175 kg  
**Code-No. 406.062**  
**Euro 2.878,-**

## Cold display Futura 250

3 doors, capacity 330 litres  
Power: 0,79 kW / 230 V  
B 2500 x T 930 x H 1270 mm  
Weight: 210 kg  
**Code-No. 406.063**  
**Euro 3.296,-**



## Mini-Kühlvitrine 58L

mit Beleuchtung  
Umluft-Kühlung  
Fassungsvermögen: 58 Liter  
Betriebstemperatur: 2 - 12° C  
Anschlusswert: 0,13 kW / 230 V  
B 425 x T 380 x H 810 mm  
Gewicht: 37 kg  
Automatischer Abtauprozess  
mit 2 Einlegeböden  
EAN 4015613434292  
**Best.-Nr. 700.158G**  
**Euro 325,-**

## Mini-Kühlvitrine 78L

mit Beleuchtung  
Umluft-Kühlung  
Fassungsvermögen: 78 Liter  
Betriebstemperatur: 2 - 12° C  
Anschlusswert: 0,162 kW / 230 V  
B 425 x T 380 x H 960 mm  
Gewicht: 40 kg  
Automatischer Abtauprozess  
mit 3 Einlegeböden  
EAN 4015613404967  
**Best.-Nr. 700.178G**  
**Euro 355,-**



## Mini Cooler 58L

with interior light  
Ventilated cooling  
Volume: 58 litres  
Temperature range: 2 - 12° C  
Power: 0,13 kW / 230 V  
W 425 x D 380 x H 810 mm  
Weight: 37 kg  
Automatic defrost  
with 2 grids  
**Code-No. 700.158G**  
**Euro 325,-**

## Mini Cooler 78L

with interior light  
Ventilated cooling  
Volume: 78 litres  
Temperature range: 2 - 12° C  
Power: 0,162 kW / 230 V  
W 425 x D 380 x H 960 mm  
Weight: 40 kg  
Automatic defrost  
with 3 grids  
**Code-No. 700.178G**  
**Euro 355,-**



**Eis Crusher**  
 Chromnickelstahl  
 Leistung bis 60 kg/h  
 Vorratsbehälter: 1 kg  
 Anschlusswert: 60 W / 230 V  
 B 173 X T 385 X H 400 mm  
 Gewicht: 14,0 kg  
 EAN 4015613406985  
**Best.-Nr. 135.011**  
**Euro 498,-**



**Ice Crusher**  
 Chrome nickel steel  
 Capacity up to 60 kg/h  
 Storage tank: 1 kg  
 Power: 60 W / 230 V  
 W 173 X D 385 X H 400 mm  
 Weight: 14,0 kg  
**Code-No. 135.011**  
**Euro 498,-**



**Mini-Kühlschrank**  
**"Compact Cool"**  
 mit Umluft für gute Kühlleistung  
 und Luftverteilung  
 Fassungsvermögen: 20 Liter  
 Kühlleistung: 18 - 20°C  
 unter Umgebungstemperatur  
 Anschlusswert: AC 230 V / DC 12 V  
 B 330 x T 370 x H 460 mm  
 Gewicht: 9,5 kg  
 EAN 4015613394022  
**Best.-Nr. 700.080**  
**Euro 139,-**



**Mini-Refrigerator**  
**"Compact Cool"**  
 with ventilated air for good cooling  
 performance and distribution of air  
 Volume: 20 litres  
 Cooling capacity: 18 - 20° C  
 below ambient temperature  
 Power: AC 230 V / DC 12 V  
 W 330 x D 370 x H 460 mm  
 Weight: 9,5 kg  
**Code-No. 700.080**  
**Euro 139,-**



**Tiefkühlschrank für Spirituosen**  
 Bruttoinhalt: 40 Liter  
 Fassungsvermögen: 4 Flaschen, stehend,  
 3 Flaschen, liegend, 24 Schnapsgläser  
 Temperaturbereich: -10° bis -20° C  
 Anschlusswert: 80 W / 230 V  
 B 480 x T 455 x H 500 mm  
 Gewicht: 22 kg

**Tiefkühlschrank weiss**  
 EAN 4015613388076  
**Best.-Nr. 700.075**  
**Euro 198,-**



**Deep freezer for alcoholic liquors**  
 Gross volume: 40 litres  
 Capacity: 4 bottles placed vertically  
 3 bottles placed horizontally, 24 liquor-glasses  
 Temperature range: -10° up to -20° C  
 Power: 80 W / 230 V  
 W 480 x D 455 x H 500 mm  
 Weight: 22 kg

**Deep freezer white**  
**Code-No. 700.075**  
**Euro 198,-**



**Deep freezer black**  
**Code-No. 700.076**  
**Euro 198,-**



# Mini-Kühlschränke

## Mini Refrigerators



**Mini-Kühlschrank 50 L**  
 Fassungsvermögen: 50 Liter  
 Betriebstemperatur: 0 - 10° C  
 Anschlusswert: 0,08 kW / 230 V  
 B 470 x T 534 x H 490 mm  
 Türanschlag wechselbar  
 mit 1 Einlegeboden  
 Gewicht: 19,5 kg  
 EAN 4015613415437  
**Best.-Nr. 700.050**  
**Euro 176,-**



**Mini-Refrigerator 50 L**  
 Volume: 50 litres  
 Temperature range: 0 - 10° C  
 Power: 0,08 kW / 230 V  
 W 470 x D 534 x H 490 mm  
 Changeable door hinge  
 with 1 grid  
 Weight: 19,5 kg  
**Code-No. 700.050**  
**Euro 176,-**



**Mini-Kühlschrank 50 L**  
 Fassungsvermögen: 50 Liter  
 Betriebstemperatur: 0 - 10° C  
 Anschlusswert: 0,08 kW / 230 V  
 B 470 x T 534 x H 490 mm  
 Türanschlag wechselbar  
 mit 1 Einlegeboden  
 Gewicht: 19,5 kg  
 EAN 4015613416649  
**Best.-Nr. 700.051**  
**Euro 176,-**



**Mini-Refrigerator 50 L**  
 Volume: 50 litres  
 Temperature range: 0 - 10° C  
 Power: 0,08 kW / 230 V  
 W 470 x D 534 x H 490 mm  
 Changeable door hinge  
 with 1 grid  
 Weight: 19,5 kg  
**Code-No. 700.051**  
**Euro 176,-**



**Mini-Kühlschrank**  
 Fassungsvermögen: 72 Liter  
 Betriebstemperatur: 4 - 10° C  
 Anschlusswert: 0,078 kW / 230 V  
 B 475 x T 435 x H 635 mm  
 Türanschlag wechselbar  
 mit 2 Einlegeböden  
 Gewicht: 28 kg  
 EAN 4015613404974  
**Best.-Nr. 700.072G**  
**Euro 262,-**



**Mini-Refrigerator**  
 Volume: 72 litres  
 Temperature range: 4 - 10° C  
 Power: 0,078 kW / 230 V  
 W 475 x D 435 x H 635 mm  
 changeable door hinge  
 with 2 grids  
 Weight: 28 kg  
**Code-No. 700.072G**  
**Euro 262,-**



**Wein-Kühlschrank**  
 Fassungsvermögen: 24 Flaschen  
 4 Einstellungen: Min / Max / Normal / OFF  
 Betriebstemperatur: 4 - 10° C  
 Anschlusswert: 0,078 kW / 230 V  
 B 475 x T 435 x H 635 mm  
 mit 4 Einlegeböden  
 Gewicht: 28 kg  
 EAN 4015613404943  
**Best.-Nr. 700.073G**  
**Euro 269,-**



**Wine refrigerator**  
 Volume: approx. 24 bottles  
 4 temp. settings: Min / Max / Normal / OFF  
 Temperature range: 4 - 10° C  
 Power: 0,078 kW / 230 V  
 W 475 x D 435 x H 635 mm  
 with 4 grids  
 Weight: 28 kg  
**Code-No. 700.073G**  
**Euro 269,-**





**Umluft-Kühlschränke** für 2/1 GN Roste  
CNS 18/10  
verstellbare Roste, höhenverstellbare Füße  
Automatische Abtaufunktion, Thermostat,  
Thermometer  
Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte  
Brutto-Inhalt: 650 Liter  
**Lieferung inkl. 3 Roste**

#### Kühlschrank

Betriebstemperatur: +3 bis +10°C  
B 739 x T 830 x H 2010 mm  
Anschlusswert: 0,63 kW / 230 V  
Gewicht: 146 kg  
**Best.-Nr. 700.650**  
**Euro 1.698,-**

#### Tiefkühlschrank

Betriebstemperatur: -15 bis -20°C  
B 739 x T 830 x H 2010 mm  
Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V  
Gewicht: 149 kg  
**Best.-Nr. 700.651**  
**Euro 1.872,-**

**1 Satz Auflageschienen**  
**Best.-Nr. 040701**  
**Euro 14,-**

**GN 2/1 Rost**  
**Best.-Nr. 040700**  
**Euro 12,-**



**Ventilated Refrigerators** for 2/1 GN grids  
CNS 18/10  
adjustable grids, height adjustable feet  
Automatic defrost function, Thermostat,  
Thermometer  
On/Off switch, Pilot lamp  
Gross volume: 650 litres  
**Delivery includes 3 grids**

#### Refrigerator

Temperature range: +3 to +10°C  
W 739 x D 830 x H 2010 mm  
Power: 0,63 kW / 230 V  
Weight: 146 kg  
**Code-No. 700.650**  
**Euro 1.698,-**

#### Deep Freezer

Temperature range: -15 up to -20°C  
W 739 x D 830 x H 2010 mm  
Power: 0,75 kW / 230 V  
Weight: 149 kg  
**Code-No. 700.651**  
**Euro 1.872,-**

**1 set rails**  
**Code-No. 040701**  
**Euro 14,-**

**GN 2/1 grid**  
**Code-No. 040700**  
**Euro 12,-**



**Die Kühlschrankserie wurde nach neuestem technologischen und innovativen Stand der Technik entwickelt, wie z.B. der außerhalb der Zelle untergebrachte Verdampfer mit Tauwasserverdunstung.**

**Umluft-Kühlschränke** für 2/1 GN Roste  
aus Kunststoff im Edelstahl-Design  
verstellbare Roste  
automatische Abtaufunktion,  
Thermostat, Thermometer  
Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte



**The refrigerator series was developed according to the technologic and innovative state-of-the-art, as e.g. the evaporator with condensation water evaporation which is accommodated outside the cabinet.**

**Ventilated Refrigerators** for 2/1 GN grids  
made of plastic, design stainless steel  
Adjustable grids  
Automatic defrost function, Thermostat,  
Thermometer  
On/Off switch, Pilot lamp



**Kühlschrank**  
Brutto-Inhalt: 600 Liter  
Betriebstemperatur: +1 bis +4°C  
B 700 x T 800 x H 1955 mm  
Anschlusswert: 0,35 kW / 230 V  
Gewicht: 115 kg  
**Lieferung inkl. 3 Roste**  
**Best.-Nr. 700.660**  
**Euro 1.785,-**



**Refrigerator**  
Gross volume: 600 litres  
Temperature range: +1 to +4°C  
W 700 x D 800 x H 1955 mm  
Power: 0,35 kW / 230 V  
Weight: 115 kg  
**Delivery includes 3 grids**  
**Code-No. 700.660**  
**Euro 1.785,-**



**Kühlschrank**  
Brutto-Inhalt: 1300 Liter  
Betriebstemperatur: +1 bis +4°C  
B 1400 x T 800 x H 1955 mm  
Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V  
Gewicht: 195 kg  
**Lieferung inkl. 6 Roste**  
**Best.-Nr. 700.670**  
**Euro 2.765,-**



**Refrigerator**  
Gross volume: 1300 litres  
Temperature range: +1 to +4°C  
W 1400 x D 800 x H 1955 mm  
Power: 0,6 kW / 230 V  
Weight: 195 kg  
**Delivery includes 6 grids**  
**Code-No. 700.670**  
**Euro 2.765,-**



### Weinkühlschrank

Innen weiss, aussen braun  
 Inhalt: 330 Liter - für 105 Flaschen 0,7l  
 Betriebstemperatur: +4 - +14° C  
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter  
 Automatische Abtauung  
 Glastür mit Alu-Rahmen  
 Türanschlag wechselbar  
 Anschlusswert: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
 B 600 x T 600 x H 1730 mm  
 5 höhenverstellbare Holzböden  
 Gewicht: 73 kg  
**Best.-Nr. 700.330**  
**Euro 848,-**



### Flaschenkühlschrank 280 L, mit Umluft

Innen weiss, aussen weiss  
 Inhalt: 280 Liter  
 Betriebstemperatur: 0 - 10° C  
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter  
 Automatische Abtauung  
 Verdampfer an der Hinterwand  
 Türanschlag wechselbar  
 Anschlusswert: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
 B 600 x T 600 x H 1450 mm  
 5 höhenverstellbare Gitter  
 Gewicht: 65 kg  
**Best.-Nr. 700.270**  
**Euro 399,-**



### Flaschenkühlschrank 320 L, mit Umluft

Innen weiss, aussen weiss  
 Inhalt: 320 Liter  
 Betriebstemperatur: 0 - 10° C  
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter  
 Automatische Abtauung  
 Verdampfer an der Hinterwand  
 Glastür mit Alu-Rahmen  
 Türanschlag wechselbar  
 Anschlusswert: 0,23 kW / 1 NAC 230 V  
 B 600 x T 600 x H 1730 mm  
 6 höhenverstellbare Gitter  
 Gewicht: 85 kg  
**Best.-Nr. 700.320**  
**Euro 769,-**



### Wine Cooler

Interior white, exterior brown  
 Capacity: 330 litres - for 105 bottles 0,7l  
 Temperature range: +4 - +14° C  
 Internal light with on/off switch  
 automatic defrost  
 Glas-door with aluminum frame  
 changeable door hinge  
 Power: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
 W 600 x D 600 x H 1730 mm  
 5 adjustable shelves  
 Weight: 73 kg  
**Code-No. 700.330**  
**Euro 848,-**



### Ventilated Bottle Cooler 280 L

interior white, exterior white  
 Capacity: 280 litres  
 Temperature range: 0 - 10° C  
 Internal light with on/off switch  
 automatic defrost  
 Evaporator at the back panel  
 changeable door hinge  
 Power: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
 W 600 x D 600 x H 1450 mm  
 5 adjustable shelves  
 Weight: 65 kg  
**Code-No. 700.270**  
**Euro 399,-**



### Ventilated Bottle Cooler 320 L

interior white, exterior white  
 Capacity: 320 litres  
 Temperature range: 0 - 10° C  
 Internal light with on/off switch  
 automatic defrost  
 Evaporator at the back panel  
 Glass-door with aluminum frame  
 changeable door hinge  
 Power: 0,23 kW / 1 NAC 230 V  
 W 600 x D 600 x H 1730 mm  
 6 adjustable shelves  
 Weight: 85 kg  
**Code-No. 700.320**  
**Euro 769,-**



### 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: 210 W / 230 V  
B 360 x T 440 x H 454 mm  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613400211  
**Best.-Nr. A100.062**  
**Euro 270,-**



### Ice-Cube Maker "Compact Ice"

Steel-grey - plastic housing  
Switch for selecting size of ice-cubes:  
S • small - M • medium - L • large  
Capacity: 12 ice-cubes per cycle  
Watertank: 4,5 litres, approx. 150 ice-cubes  
Capacity: 15 kg / 24 h  
Power: 210 W / 230 V  
W 360 x D 440 x H 454 mm  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A100.062**  
**Euro 270,-**



### Eiswürfelbereiter "Compact Ice II"

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  
Leistung: 15 kg / 24 Stunden  
Anschlusswert: 160 W / 230 V  
B 380 x T 435 x H 431 mm  
Gewicht: 21 kg  
EAN 4015613430348  
**Best.-Nr. A100.063G**  
**Euro 285,-**



### Ice-Cube Maker "Compact Ice II"

Steel-grey - plastic housing  
Switch for selecting size of ice-cubes:  
S • small - M • medium - L • large  
Capacity: 12 ice-cubes per cycle  
Watertank: approx. 4,5 litres  
Capacity: 15 kg / 24 h  
Power: 160 W / 230 V  
W 380 x D 435 x H 431 mm  
Weight: 21 kg  
**Code-No. A100.063G**  
**Euro 285,-**



### Eiswürfelbereiter A 18

Eiswürfelproduktion:  
max. ca. 18 kg/24 Std. (Würfelform)  
Vorratsbehälter: ca. 7 kg  
Luftkühlung  
(Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)  
Anschlusswert: 0,183 kW / 230 V  
B 400 x T 500 x H 760 mm  
Gewicht: 36 kg  
EAN 4015613395753  
**Best.-Nr. 104.300**  
**Euro 624,-**



### Ice-Cube Maker A 18

Capacity:  
max. approx. 18 kg/24 h (cube-shaped)  
Storage tank: approx. 7 kg  
Air-cooled  
(distance at all sides minimum 10 cm)  
Power: 0,183 kW / 230 V  
W 400 x D 500 x H 760 mm  
Weight: 36 kg  
**Code-No. 104.300**  
**Euro 624,-**



### Eiswürfelbereiter B 40

Eiswürfelproduktion:  
max. ca. 40 kg/24 Std. (Würfelform)  
Vorratsbehälter: ca. 14 kg  
Luftkühlung  
(Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)  
Anschlusswert: 0,320 kW / 230 V  
B 490 x T 530 x H 880 mm  
Gewicht: 46 kg  
EAN 4015613430546  
**Best.-Nr. 104.400**  
**Euro 885,-**



### Ice-Cube Maker B 40

Capacity:  
max. approx. 40kg/24 h (cube-shaped)  
Storage tank: approx. 14 kg  
Air-cooled  
(distance at all sides minimum 10 cm)  
Power: 0,320 kW / 230 V  
W 490 x D 530 x H 880 mm  
Weight: 46 kg  
**Code-No. 104.400**  
**Euro 885,-**

# Eiswürfelbereiter Ice-Cube Makers

# Bartscher



**Eiswürfelbereiter A 20**  
Eiswürfelproduktion: ca. 19 kg/24 Std. (Kegelform)  
Vorratsbehälter: ca. 9 kg  
12 Eiswürfel pro Programm  
Luftkühlung  
Anschlusswert: 0,36 kW /  
1 NAC 220/240 V  
B 405 x T 515 x H 640 mm  
Gewicht: 36 kg  
**Best.-Nr. 104.220**  
**Euro 962,-**



**Ice-cube Maker A 20**  
Capacity: approx. 19 kg/24 h  
(coniform)  
Storage tank: approx. 9 kg  
12 ice-cubes per cycle  
Air-cooled  
Power: 0,36 kW / 1 NAC 220/240 V  
W 405 x D 515 x H 640 mm  
Weight: 36 kg  
**Code-No. 104.220**  
**Euro 962,-**

## Geräte mit extra großem Vorratsbehälter Devices with extra-large storage tank



**Eiswürfelbereiter A 30**  
Eiswürfelproduktion: ca. 26 kg/24 Std. (Kegelform)  
Vorratsbehälter: ca. 12 kg  
18 Eiswürfel pro Programm  
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm)  
Anschlusswert: 0,425 kW / 1 NAC 220/240 V  
B 405 x T 560 x H 770 mm  
Gewicht: 39 kg  
**Best.-Nr. 104.230**  
**Euro 997,-**



**Ice-cube Maker A 30**  
Capacity: approx. 26 kg/24 h (coniform)  
Storage tank: approx. 12 kg  
18 ice-cubes per cycle  
Air-cooled (distance at all sides approx. 10 cm)  
Power: 0,425 kW / 1 NAC 220/240 V  
W 405 x D 560 x H 770 mm  
Weight: 39 kg  
**Code-No. 104.230**  
**Euro 997,-**

**Eiswürfelbereiter A 40**  
Eiswürfelproduktion: ca. 36 kg/24 Std. (Kegelform)  
Vorratsbehälter: ca. 19 kg  
24 Eiswürfel pro Programm  
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm)  
Anschlusswert: 0,54 kW / 1 NAC 220/240 V  
B 540 x T 610 x H 900 mm  
Gewicht: 40 kg  
**Best.-Nr. 104.240**  
**Euro 1.241,-**

**Ice-cube Maker A 40**  
Capacity: approx. 36 kg/24 h (coniform)  
Storage tank: approx. 19 kg  
24 ice-cubes per cycle  
Air-cooled (distance at all sides approx. 10 cm)  
Power: 0,54 kW / 1 NAC 220/240 V  
W 540 x D 610 x H 900 mm  
Weight: 40 kg  
**Code-No. 104.240**  
**Euro 1.241,-**



**Eiswürfelbereiter A 70**  
Eiswürfelproduktion: ca. 65 kg/24 Std. (Kegelform)  
Vorratsbehälter: ca. 30 kg  
48 Eiswürfel pro Programm  
Luftkühlung  
(Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm)  
Anschlusswert: 0,775 kW /  
1 NAC 220/240 V  
B 715 x T 610 x H 945 mm  
Gewicht: 58 kg  
**Best.-Nr. 104.270**  
**Euro 1.863,-**



**Ice-cube Maker A 70**  
Capacity: approx. 65 kg/24 h  
(coniform)  
Storage tank: approx. 30 kg  
48 ice-cubes per cycle  
Air-cooled  
(distance at all sides approx. 10 cm)  
Power: 0,775 kW /  
1 NAC 220/240 V  
W 715 x D 610 x H 945 mm  
Weight: 58 kg  
**Code-No. 104.270**  
**Euro 1.863,-**

**Eiswürfelbereiter A 90**  
Eiswürfelproduktion: ca. 85 kg/24 Std. (Kegelform)  
Vorratsbehälter: ca. 37 kg  
60 Eiswürfel pro Programm  
Luftkühlung  
(Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm)  
Anschlusswert: 1,1 kW /  
1 NAC 220/240 V  
Maße: B 715 x T 610 x H 1025 mm  
Gewicht: 66 kg  
**Best.-Nr. 104.290**  
**Euro 1.987,-**



**Ice-cube Maker A 90**  
Capacity: approx. 85 kg/24 h  
(coniform)  
Storage tank: approx. 37 kg  
60 ice-cubes per cycle  
Air-cooled  
(distance at all sides approx. 10 cm)  
Power: 1,1 kW / 1 NAC 220/240 V  
W 715 x D 610 x H 1025 mm  
Weight: 66 kg  
**Code-No. 104.290**  
**Euro 1.987,-**



## Kühlaufsatz für GN-Behälter, 150 mm tief

Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz  
Kälteaggregat mit Kühlwanne, Digitalthermometer  
Betriebstemperatur: 0°C / +10° C



## Cooling top for GN Containers, 150 mm deep

Chrome nickel steel, with glass top  
Refrigerating aggregate with refrigerated well, digital thermometer  
Temperature range: 0°C / +10° C

### GN 1/4



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivery without GN containers!



**Kühlaufsatz für 5 x 1/4 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,185 kW / 220 - 240 V  
B 1200 x T 335 x H 425 mm  
Gewicht: 42,5 kg  
**Best.-Nr. 110.110**  
**Euro 675,-**

**Kühlaufsatz für 8 x 1/4 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,21 kW / 220 - 240 V  
B 1800 x T 335 x H 425 mm  
Gewicht: 57,5 kg  
**Best.-Nr. 110.112**  
**Euro 895,-**

**Kühlaufsatz für 7 x 1/4 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,2 kW / 220 - 240 V  
B 1500 x T 335 x H 425 mm  
Gewicht: 47,5 kg  
**Best.-Nr. 110.111**  
**Euro 785,-**

**Kühlaufsatz für 10 x 1/4 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,22 kW / 220 - 240 V  
B 2000 x T 335 x H 425 mm  
Gewicht: 65,5  
**Best.-Nr. 110.113**  
**Euro 985,-**



**Cooling top for 5 x 1/4 GN, 150 mm**  
Power: 0,185 kW / 220 - 240 V  
W 1200 x D 335 x H 425 mm  
Weight: 42,5 kg  
**Code-No. 110.110**  
**Euro 675,-**

**Cooling top for 7 x 1/4 GN, 150 mm**  
Power: 0,2 kW / 220 - 240 V  
W 1500 x D 335 x H 425 mm  
Weight: 47,5 kg  
**Code-No. 110.111**  
**Euro 785,-**

**Cooling top for 8 x 1/4 GN, 150 mm**  
Power: 0,21 kW / 220 - 240 V  
W 1800 x D 335 x H 425 mm  
Weight: 57,5 kg  
**Code-No. 110.112**  
**Euro 895,-**

**Cooling top for 10 x 1/4 GN, 150 mm**  
Power: 0,22 kW / 220 - 240 V  
W 2000 x D 335 x H 425 mm  
Weight: 65,5 kg  
**Code-No. 110.113**  
**Euro 985,-**

### GN 1/3



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivery without GN containers!



**Kühlaufsatz für 4 x 1/3 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,185 kW / 220 - 240 V  
B 1200 x T 395 x H 425 mm  
Gewicht: 42,5 kg  
**Best.-Nr. 110.130**  
**Euro 685,-**

**Kühlaufsatz für 7 x 1/3 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,21 kW / 220 - 240 V  
B 1800 x T 395 x H 425 mm  
Gewicht: 57,5 kg  
**Best.-Nr. 110.132**  
**Euro 915,-**

**Kühlaufsatz für 6 x 1/3 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,2 kW / 220 - 240 V  
B 1500 x T 395 x H 425 mm  
Gewicht: 47,5 kg  
**Best.-Nr. 110.131**  
**Euro 795,-**

**Kühlaufsatz für 9 x 1/3 GN, 150 mm**  
Anschlusswert: 0,22 kW / 220 - 240 V  
B 2000 x T 395 x H 425 mm  
Gewicht: 65,5 kg  
**Best.-Nr. 110.133**  
**Euro 995,-**

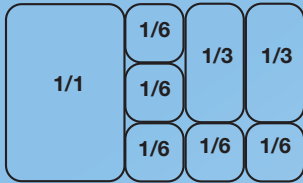


**Cooling top for 4 x 1/3 GN, 150 mm**  
Power: 0,185 kW / 220 - 240 V  
W 1200 x D 395 x H 425 mm  
Weight: 42,5 kg  
**Code-No. 110.130**  
**Euro 685,-**

**Cooling top for 6 x 1/3 GN, 150 mm**  
Power: 0,2 kW / 220 - 240 V  
W 1500 x D 395 x H 425 mm  
Weight: 47,5 kg  
**Code-No. 110.131**  
**Euro 795,-**

**Cooling top for 7 x 1/3 GN, 150 mm**  
Power: 0,21 kW / 220 - 240 V  
W 1800 x W 395 x H 425 mm  
Weight: 57,5 kg  
**Code-No. 110.132**  
**Euro 915,-**

**Cooling top for 9 x 1/3 GN, 150 mm**  
Power: 0,22 kW / 220 - 240 V  
W 2000 x D 395 x H 425 mm  
Weight: 65,5 kg  
**Code-No. 110.133**  
**Euro 995,-**



### Saladette Umluftkühlung mit eingeschäumten Verdampfer

Chromnickelstahl  
für 5 x 1/6 GN, 2 x 1/3 GN und 1 x 1/1 GN  
GN-Behälter 150 mm tief  
Schneidbrett aus Polyethylen  
elektronischer Steuerung  
Tauwasserverdunstung  
Inhalt: 252 Liter  
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 220 V  
B 900 x T 700 x H 850 mm  
inkl. 2 Stege  
Gewicht: 75 kg  
**Best.-Nr. 200.265**  
**Euro 898,-**



### Ventilated Saladette with evaporator packed in foam

Stainless steel  
for 5 x 1/6 GN, 2 x 1/3 GN and 1 x 1/1 GN  
GN-Containers 150 mm deep  
Cutting board of polyethylene  
Electronic control  
Condensation water evaporation  
Capacity: 252 litres  
Power: 0,25 kW / 1 NAC 220 V  
W 900 x D 700 x H 850 mm  
Includes 2 adaptor bars for GN-containers  
Weight: 75 kg  
**Code-No. 200.265**  
**Euro 898,-**



**Edelstahl-Polierspray**  
**Best.-Nr. 173.031**  
**Euro 12,-**



**Stainless steel  
polishing spray**  
**Code-No. 173.031**  
**Euro 12,-**



### Pizza Saladette mit Umluftkühlung

Aufsatz für 4 GN 1/6 + 2 GN 1/9  
GN-Behälter 150 mm tief  
Chromnickelstahl  
mit Granitabdeckplatte und elektronischer Steuerung  
Tauwasserverdunstung  
Inhalt: 200 Liter, Temperatur 0-10°C  
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 220 V  
B 900 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 116 kg  
**Best.-Nr. 200.266**  
**Euro 1.095,-**



### Ventilated Pizza Saladette

Top for 4 GN 1/6 + 2 GN 1/9  
GN-Containers 150 mm deep  
Chrome nickel steel  
with granite cover plate and electronic control  
Condensation water evaporation  
Capacity: 200 litres, Temperature 0-10°C  
Power: 0,25 kW / 1 NAC 220 V  
W 900 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 116 kg  
**Code-No. 200.266**  
**Euro 1.095,-**



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivery without GN containers!



**Umluftkühlisch**  
B 1500 x T 700 x H 850 mm  
2 Türen, gekühlt,  
1 Schublade ungekühlt  
Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.301**  
**Euro 1.975,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
W 1500 x D 700 x H 850 mm  
2 doors, refrigerated  
1 drawer, unrefrigerated  
Temperature range: +3°C / +10°C  
free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.301**  
**Euro 1.975,-**



**Umluftkühlisch**  
B 1500 x T 700 x H 850 mm  
1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1,  
150 mm, gekühlt  
1 Schublade, ungekühlt  
Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.302**  
**Euro 2.289,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
W 1500 x D 700 x H 850 mm  
1 door, 2 drawers GN 1/1,  
150 mm, refrigerated  
1 drawer, unrefrigerated  
Temperature range: +3°C / +10°C  
free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.302**  
**Euro 2.289,-**



**Umluftkühlisch  
mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.302MA**  
**Euro 2.339,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.302MA**  
**Euro 2.339,-**



**Umluftkühlisch**  
B 1500 x T 700 x H 850 mm  
4 Schubladen GN 1/1,  
150 mm, gekühlt  
1 Schublade, ungekühlt  
Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.303**  
**Euro 2.475,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
W 1500 x D 700 x H 850 mm  
4 drawers GN 1/1,  
150 mm, refrigerated  
1 drawer, unrefrigerated  
Temperature range: +3°C / +10°C  
free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.303**  
**Euro 2.475,-**

**Umluftkühlisch  
mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.303MA**  
**Euro 2.525,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.303MA**  
**Euro 2.525,-**



**Umluftkühlisch**  
B 1500 x T 700 x H 850 mm  
6 Schubladen GN 1/1,  
100 mm, gekühlt,  
1 Schublade ungekühlt  
Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.304**  
**Euro 2.685,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
W 1500 x D 700 x H 850 mm  
6 drawers GN 1/1,  
100 mm, refrigerated  
1 drawer, unrefrigerated  
Temperature range: +3°C / +10°C  
free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.304**  
**Euro 2.685,-**

**Umluftkühlisch  
mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.304MA**  
**Euro 2.735,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.304MA**  
**Euro 2.735,-**



# Kühlische Refrigerated Counters



**Umluftkühlisch**  
 B 1900 x T 700 x H 850 mm  
 2 Türen, 2 Schubladen GN 1/1,  
 150 mm, gekühlt  
 1 Schublade ungekühlt  
 Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
 FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.305**  
**Euro 2.396,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
 W 1900 x D 700 x H 850 mm  
 2 doors, 2 drawers GN 1/1,  
 150 mm, refrigerated  
 1 drawer, unrefrigerated  
 Temperature range: +3°C / +10°C  
 free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.305**  
**Euro 2.396,-**



**Umluftkühlisch**  
 B 1900 x T 700 x H 850 mm  
 1 Tür, 4 Schubladen GN 1/1,  
 150 mm, gekühlt  
 1 Schublade ungekühlt  
 Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
 FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.306**  
**Euro 2.578,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
 W 1900 x D 700 x H 850 mm  
 1 door, 4 drawers GN 1/1,  
 150 mm, refrigerated  
 1 drawer, unrefrigerated  
 Temperature range: +3°C / +10°C  
 free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.306**  
**Euro 2.578,-**



**Umluftkühlisch  
 mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.306MA**  
**Euro 2.628,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
 with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.306MA**  
**Euro 2.628,-**



**Umluftkühlisch**  
 B 1900 x T 700 x H 850 mm  
 6 Schubladen GN 1/1,  
 150 mm, gekühlt  
 1 Schublade ungekühlt  
 Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
 FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.307**  
**Euro 2.795,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
 W 1900 x D 700 x H 850 mm  
 6 drawers GN 1/1,  
 150 mm, refrigerated  
 1 drawer, unrefrigerated  
 Temperature range: +3°C / +10°C  
 free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.307**  
**Euro 2.795,-**

**Umluftkühlisch  
 mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.307MA**  
**Euro 2.845,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
 with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.307MA**  
**Euro 2.845,-**



**Umluftkühlisch**  
 B 1900 x T 700 x H 850 mm  
 9 Schubladen GN 1/1,  
 100 mm, gekühlt  
 1 Schublade ungekühlt  
 Temperaturbereich: +3°C / +10°C  
 FCKW-frei, 230 V  
**Best.-Nr. 110.308**  
**Euro 3.198,-**



**Ventilated Refrigerated Counter**  
 W 1900 x D 700 x H 850 mm  
 9 drawers GN 1/1,  
 100 mm, refrigerated  
 1 drawer, unrefrigerated  
 Temperature range: +3°C / +10°C  
 free of CFC, 230 V  
**Code-No. 110.308**  
**Euro 3.198,-**

**Umluftkühlisch  
 mit Aufkantung 50 mm**  
**Best.-Nr. 110.308MA**  
**Euro 3.248,-**

**Ventilated Refrigerated Counter  
 with backsplash 50 mm**  
**Code-No. 110.308MA**  
**Euro 3.248,-**





## Kühl- und Tiefkühlzellen in Hygieneausführung



## Cold and freezer rooms in hygiene model



### Kühlzellen

Außenhöhe der Zelle inkl. Boden: 2060 mm  
 Innenhöhe der Zelle: 1940 mm  
 Isolierung: 70 mm  
 Türen mit Rechtsanschlag  
 Jumbo-Griff mit Notauslösung  
 Türdichtung ohne Werkzeug auswechselbar  
 Wandverkleidung aus verzinktem Blech  
 mit ungiftiger Kunststoffbeschichtung  
 Paneele mit CFG-freier Polyurethan Isolierung  
 Boden aus rutschfestem CNS nach DIN-Norm  
 Türen laut Zeichnung (siehe Skizze)  
 Paniksicherer Verschluss im Zellenraum  
 Selbstanziehende Hakenverschlüsse für  
 einfaches und schnelles Aufbauen  
 Regale aus Polyrack (hellgrau) mit 4 Ablagerosten  
 Flächenlast 150 kg/m<sup>2</sup>  
**Temperaturbereich 0 bis +8° C**

### Tiefkühlzellen

Außenhöhe der Zelle inkl. Boden: 2240 mm  
 Innenhöhe der Zelle: 2040 mm  
 Isolierung: 100 mm  
 Türen mit Rechtsanschlag  
 Jumbo-Griff mit Notauslösung  
 Türdichtung ohne Werkzeug auswechselbar  
 Wandverkleidung aus verzinktem Blech  
 mit ungiftiger Kunststoffbeschichtung  
 Paneele mit CFG-freier Polyurethan Isolierung  
 Boden aus rutschfestem CNS nach DIN-Norm  
 Türen laut Zeichnung (siehe Skizze)  
 Paniksicherer Verschluss im Zellenraum  
 Selbstanziehende Hakenverschlüsse für  
 einfaches und schnelles Aufbauen  
 Regale aus Polyrack (hellgrau) mit 4 Ablagerosten  
 Flächenlast 150 kg/m<sup>2</sup>  
**Temperaturbereich -15 bis -25° C**

**Türrahmen beheizt**

**Deckenaggregate:** für Tropic- Ausführung 43° C  
 Umgebungstemperatur, ohne Tauwasserverdunstung.

**Wandaggregate:** für Tropic- Ausführung 43° C  
 Umgebungstemperatur, mit Tauwasserverdunstung.



### Cold Rooms

Outer height of room incl. bottom: 2060 mm  
 Inner height of room: 1940 mm  
 Insulation: 70 mm  
 Door with right hinge  
 Jumbo-handle with emergency release  
 Door seal exchangeable without tools  
 Wall panelling made of zinc coated steel plate  
 with non-toxic plastic coating  
 Panel with polyurethane insulation free of CFG  
 Bottom made of non-slip CNS accord. DIN Standard  
 Door according draft (see sketch for details)  
 Panic-safe closing in cell chamber  
 Self-tightening hook closure for easy and quick  
 installation  
 Shelves made of Polyrack (light grey) with 4 placing grids  
 Area capacity 150 kg/m<sup>2</sup>  
**Temperature range from 0 to +8° C**

### Freezer Rooms

Outer height of room incl. bottom: 2240 mm  
 Inner height of room: 2040 mm  
 Insulation: 100 mm  
 Door with right hinge  
 Jumbo-handle with emergency release  
 Door seal exchangeable without tools  
 Wall panelling made of zinc coated steel plate  
 with non-toxic plastic coating  
 Panel with polyurethane insulation free of CFG  
 Bottom made of non-slip CNS accord. DIN Standard  
 Door according draft (see sketch for details)  
 Panic-safe closing in cell chamber  
 Self-tightening hook closure for easy and quick  
 installation  
 Shelves made of Polyrack (light grey) with 4 placing grids  
 Area capacity 150 kg/m<sup>2</sup>  
**Temperature range from -15 to -25° C**

**Heated door frames**

**Ceiling aggregates:** for tropical model 43° C  
 ambient temperature, without condensate evaporation.

**Wall aggregates:** for tropical model 43° C  
 ambient temperature, with condensate evaporation.



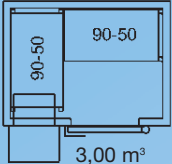
**Kühlzellen mit Boden  
Isolierung = 70 mm  
Höhe innen = 1940 mm  
Höhe außen = 2060 mm  
Tür lichtet Maß = 1900 x 650 mm**



**Cold rooms with bottom  
Insulation = 70 mm  
int. height = 1940 mm  
ext. height = 2060 mm  
Door dim. = 1900 x 650 mm**

120 x 160

**A  
oder  
D**

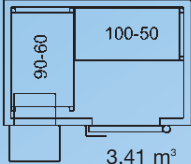


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1200 x T 1600 mm  
Code-No. 740.1216  
**Euro 2.345,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1216  
**Euro 798,-**

120 x 180

**A  
oder  
E**

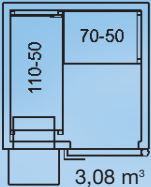


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1200 x T 1800 mm  
Code-No. 740.1218  
**Euro 2.498,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1218  
**Euro 876,-**

140 x 140

**A  
oder  
E**

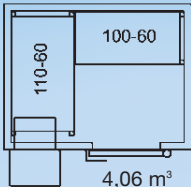


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1400 x T 1400 mm  
Code-No. 740.1414  
**Euro 2.365,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1414  
**Euro 698,-**

140 x 180

**B  
oder  
E**

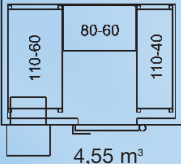


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1400 x T 1800 mm  
Code-No. 740.1418  
**Euro 2.797,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1418  
**Euro 958,-**

140 x 200

**B  
oder  
E**

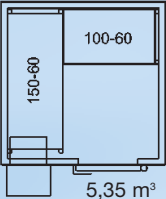


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1400 x T 2000 mm  
Code-No. 740.1420  
**Euro 2.898,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1420  
**Euro 988,-**

180 x 180

**B  
oder  
E**

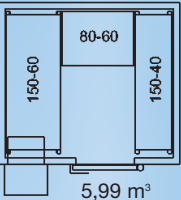


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1800 x T 1800 mm  
Code-No. 740.1818  
**Euro 3.075,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1818  
**Euro 988,-**

180 x 200

**C  
oder  
E**

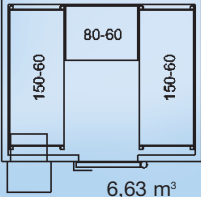


**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1800 x T 2000 mm  
Code-No. 740.1820  
**Euro 3.476,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1820  
**Euro 1.285,-**

180 x 220

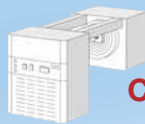
**C  
oder  
F**



**Kühlzelle / Cold Room**  
B 1800 x T 2200 mm  
Code-No. 740.1822  
**Euro 3.685,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 742.1822  
**Euro 1.475,-**

**A Wandaggregat / Wall aggregate**  
Code-No. 707.125  
**Euro 1.850,-**



**B Wandaggregat / Wall aggregate**  
Code-No. 709.125  
**Euro 1.997,-**

**C Wandaggregat / Wall aggregate**  
Code-No. 706.127  
**Euro 1.795,-**



**D Deckenaggregat / Ceiling aggregate**  
Code-No. 706.126  
**Euro 2.115,-**

**E Deckenaggregat / Ceiling aggregate**  
Code-No. 709.126  
**Euro 2.241,-**

**F Deckenaggregat / Ceiling aggregate**  
Code-No. 706.128  
**Euro 2.345,-**



**Tiefkühlzellen mit Boden  
Isolierung = 100 mm  
Höhe innen = 2040 mm  
Höhe außen = 2240 mm  
Tür lichtet Maß = 2000 x 650 mm**

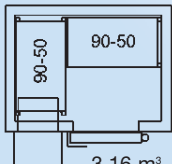


**Freezer rooms with bottom  
Insulation = 100 mm  
int. height = 2040 mm  
ext. height = 2240 mm  
Door dim. = 2000 x 650 mm**

126 x 166

**Tiefkühlzelle / Freezer Room**  
B 1260 x T 1660 mm  
Code-No. 741.1216  
**Euro 2.945,-**

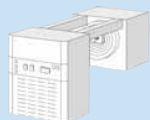
**Regale / Shelves**  
Code-No. 743.1216  
**Euro 856,-**



126 x 186

**Tiefkühlzelle / Freezer Room**  
B 1260 x T 1860 mm  
Code-No. 741.1218  
**Euro 3.120,-**

**Regale / Shelves**  
Code-No. 743.1218  
**Euro 883,-**

**Wandaggregat / Wall aggregate**  
Code-No. 725.225  
**Euro 2.825,-**



**Deckenaggregat / Ceiling aggregate**  
Code-No. 725.226  
**Euro 2.544,-**

**Türrahmen beheizt  
Heated door frames**



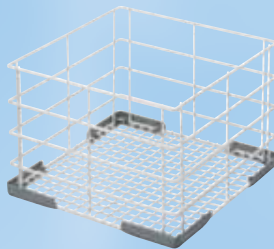
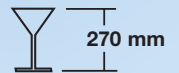
### Deltamat TF350

Maße	B 415 x T 465 x H 670 mm
Ausführung	CNS 18/10
Tür	doppelwandig
max. Leistung h	30 Körbe
Nachspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	2,59 kW / 230 V
Tankheizung	1,85 kW
Boilerheizung	2,40 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,25 Liter
Tankinhalt	12 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4 " M
Wasserablauf	Ø 30 mm
Zubehör	2 Tassen/Gläserkorb
	<b>Best.-Nr. 110.420 Euro 1.335,-</b>



### Deltamat TF350

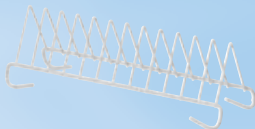
Size	W 415 x D 465 x H 670 mm
Model	CNS 18/10
Door	double walled
max. capacity h	30 baskets
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Power total	2,59 kW / 230 V
Tank heating	1,85 kW
Boiler heating	2,40 kW
Wash cycle	120 sec.
Water consumption at 2 bar	2,25 litres
Capacity tank	12 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " M
Water outlet	ø 30 mm
Accessories	2 baskets for cups/glasses
	<b>Code-No. 110.420 Euro 1.335,-</b>



**Standard-Gläserkorb**  
mit ebener Auflage  
B 350 x T 350 x H 110 mm  
**Best.-Nr. 110.312**  
Euro 46,-



**Standard basket for glasses**  
W 350 x D 350 x H 110 mm  
**Code-No. 110.312**  
Euro 46,-



**Untertasseneinsatz**  
**Best.-Nr. 110.317**  
Euro 15,-



**Insert for saucers**  
**Code-No. 110.317**  
Euro 15,-



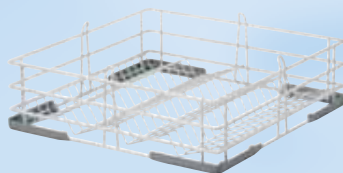
**Besteckköcker**  
mit ebener Auflage  
B 385 x T 385 x H 170 mm  
**Best.-Nr. 110.318**  
Euro 8,60



**Cuttlery cylinder**  
W 385 x D 385 x H 170 mm  
**Code-No. 110.318**  
Euro 8,60

## Spülkörbe für die Gläserpülmaschinen TF 400 / TF 440

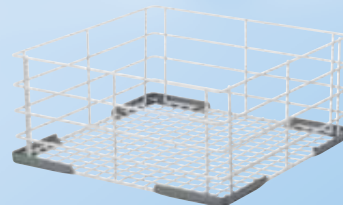
## Baskets for glasswashers TF 400/ TF 440



**Tassenkorb**  
mit geneigter Auflage  
B 385 x T 385 x H 125 mm  
**Best.-Nr. 109.312**  
Euro 59,-



**Basket for cups**  
W 385 x D 385 x H 125 mm  
**Code-No. 109.312**  
Euro 59,-



**Standard-Gläserkorb**  
mit ebener Auflage  
B 385 x T 385 x H 170 mm  
**Best.-Nr. 109.315**  
Euro 48,-



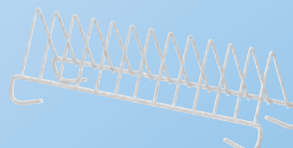
**Standard basket for glasses**  
W 385 x D 385 x H 170 mm  
**Code-No. 109.315**  
Euro 48,-



**Gläserkorb, 4-teilig**  
mit geneigter Auflage  
B 385 x T 385 x H 170 mm  
**Best.-Nr. 109.319**  
Euro 62,-



**Basket for glasses, 4-piece**  
W 385 x D 385 x H 170 mm  
**Code-No. 109.319**  
Euro 62,-



**Untertasseneinsatz  
und Desserttellerhalter**  
für 10 Teller  
**Best.-Nr. 109.317**  
Euro 19,-



**Insert for saucers  
and holder for dessert plates**  
for 10 plates  
**Code-No. 109.317**  
Euro 19,-

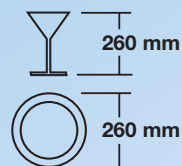


### Deltamat TF400

Maße	B 435 x T 530 x H 670 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	20 Körbe
Nachspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,5 kW / 1 NAC 220-240 V
Tankheizung	0,6 kW
Boilerheizung	2,65 kW
Laufzeit	150 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2 Liter
Tankinhalt	11 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4 " M
Wasserablauf	ø 30 mm
Zubehör	2 Gläserkörbe

**Best.-Nr. 110.403 Euro 1.625,-**

**Deltamat TF400 H**  
wie vor jedoch mit  
Wasserenthärter  
**Best.-Nr. 110.404**  
**Euro 1.775,-**



### Deltamat TF400

Size	W 435 x D 530 x H 670 mm
Model	CNS 18/10
max. capacity h	20 baskets
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Power total	3,5 kW / 1 NAC 220-240 V
Tank heating	0,6 kW
Boiler heating	2,65 kW
Wash cycle	150 sec.
Water consumption at 2 bar	2 litres
Capacity tank	11 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " M
Water outlet	ø 30 mm
Accessories	2 glass baskets

**Code-No. 110.403 Euro 1.625,-**

**Deltamat TF400 H**  
same as above,  
except with  
water softener  
**Code-No. 110.404**  
**Euro 1.775,-**



### Deltamat TF440 E doppelwandig

Maße	B 465 x T 540 x H 720 mm
Ausführung	CNS 18/10, elektrionisch
Thermostopregler	ja
max. Leistung h	24 Körbe
Nachspüldosierpumpe	ja
Hauptwaschgangdosierung	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,5 kW / 1 NAC 220-240 V
Tankheizung	0,6 kW
Boilerheizung	2,65 kW
Laufzeit	150 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	11 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4 " Ml
Wasserablauf	ø 25 mm
Zubehör	1 Gläserkorb

**Best.-Nr. 110.440 Euro 2.358,-**



### Deltamat TF440 E double walled

Size	W 465 x D 540 x H 720 mm
Model	CNS 18/10, electronic
Thermostop control	yes
max. capacity h	24 baskets
Rinse dispenser pump	yes
Detergent dispenser	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Total power	3,5 kW / 1 NAC 220-240 V
Tank heating	0,6 kW
Boiler heating	2,65 kW
Wash cycle	150 sec.
Water consumption at 2 bar	3 litres
Capacity tank	11 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " Ml
Water outlet	ø 25 mm
Accessories	1 glass baket

**Code-No. 110.440**  
**Euro 2.358,-**

### Deltamat TF440 HE

wie vor jedoch mit  
Wasserenthärter  
**Best.-Nr. 110.441**  
**Euro 2.541,-**



Gläserpülmaschinen  
mit eingebauter  
Laugenpumpe gegen  
Aufpreis **Euro 245,-**  
lieferbar.

Glasswashers with  
built-in drain pump  
deliverable against  
surcharge of  
**Euro 245,-**





Laugenpumpe Einbausatz  
optional zu  
TF 440E/TF 440HE  
**Best.-Nr. 0999199**  
**Euro 185,-**




Drain pump kit  
optional for  
TF 440E/TF 440HE  
**Code-No. 0999199**  
**Euro 185,-**


**Deltamat TF440 HE**  
same as above, except  
with water softener  
**Code-No. 110.441**  
**Euro 2.541,-**

 Weiches Wasser ist die Basis für gute Spülergebnisse, aber oft ist es mit verschiedenen Mineralstoffen wie z.B. Calcium- und Magnesiumsalz belastet. Durch diese Stoffe werden Vorgänge, welche die Sauberkeit und Reinheit des Spülgutes betreffen, aber auch die Lebensdauer der Maschine beeinflusst. Mit dem Einsatz von Soft-Tech-Enthärtungsanlagen und Clean-Tech-Entsalzungsanlagen erreichen Sie optimale Resultate und eine lange Lebensdauer der Maschine.

 Soft water is the basis for good washing results but quite often it contains various mineral nutrients such as magnesium and calcium. These materials have impact on certain procedures, that affect cleanness and purity, and impair product life as well. By the use of Soft-Tech softening systems and Clean-Tech desalination systems you will experience optimal results and a long economic life-time of your machine.



 **Soft-Tech-Enthärtungsanlage**  
Systemschutz für Spülmaschinen,  
Combi-Dämpfer, Wasserkocher,  
Boiler, usw.

 **Soft-Tech water softener system**  
System protection for dishwashers,  
steamers, waterboilers, boilers, etc.


**Type MC-N 16**  
B 250 x T 410 x H 490 mm  
Kapazität bei 10° (Gesamthärte)  
1600 Liter / pro Tag  
**Best.-Nr. 109.850**  
**Euro 688,-**

**Model MC-N 16**  
W 250 x D 410 x H 490 mm  
Capacity with 10° (total hardness)  
1600 litres / per day  
**Code-No. 109.850**  
**Euro 688,-**




**Type MC-N 8-2**  
B 360 x T 360 x H 570 mm  
Kapazität bei 10° (Gesamthärte)  
4000 Liter / pro Tag  
**Best.-Nr. 109.851**  
**Euro 1.782,-**

**Model MC-N 8-2**  
W 360 x D 360 x H 570 mm  
Capacity with 10° (total hardness)  
4000 litres / per day  
**Code-No. 109.851**  
**Euro 1.782,-**

 **Clean-Tech Vollentsalzungssystem**  
für glänzendes Geschirr, fleckenfreie  
Gläser und Bestecke

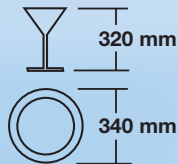
**Type VK 5000**  
Ø 260 mm, H 640 mm  
Kapazität bei 10° (Gesamtsalzgehalt)  
5000 Liter / Patrone  
**Best.-Nr. 109.852**  
**Euro 742,-**



 **Clean-Tech desalination system**  
for shiny dishes, stainless glasses  
and cutlery

**Model VK 5000**  
Ø 260 mm, H 640 mm  
Capacity with 10° (total salt content)  
5000 litres / cartridge  
**Code-No. 109.852**  
**Euro 742,-**

# Geschirrpülmaschinen Dishwashers **Bartscher**



## Deltamat TF50

Maße	B 595 x T 610 x H 845 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Warmwasseranschluss	empfehlenswert bis 55°C
Nachspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,3 kW / 1 NAC 220-240 V
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	2,8 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	26 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 Bar
Wasserzulauf	G 3/4 " MI
Wasserablauf	ø 30 mm
Zubehör	1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
	<b>Best.-Nr. 109.415 Euro 2.096,-</b>

**Deltamat TF50 L**  
wie vor jedoch mit  
Laugenpumpe  
**Best.-Nr. 109.418**  
**Euro 2.229,-**



## Deltamat TF50

Size	W 595 x D 610 x H 845 mm
Model	CNS 18/10
max. capacity h	30 baskets
Hot water connection	recommendable up to 55°C
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Total power	3,3 kW / 1 NAC 220-240 V
Tank heating	2,7 kW
Boiler heating	2,8 kW
Wash cycle	120 sec.
Water consumption at 2 bar	3 litres
Capacity tank	26 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " MI
Water outlet	ø 30 mm
Accessories	1 glasses basket, 1 plates basket 1 cutlery basket
	<b>Code-No. 109.415 Euro 2.096,-</b>

**Deltamat TF50 L**  
same as above,  
except with  
drain pump  
**Code-No. 109.418**  
**Euro 2.229,-**



## Deltamat TF60E

Maße	B 600 x T 610 x H 840 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Warmwasseranschluss	empfehlenswert bis 55°C
Nachspüldosierpumpe	ja
Hauptspüldosierung	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Ablaufpumpe	ja
Gesamtanschlusswert	6,5 kW / 3 NAC 400 V
Tankheizung	0,4 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60-240 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	8 Liter
Tankinhalt	8 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 Bar
Wasserzulauf	G 3/4 " MI
Wasserablauf	ø 30 mm
Zubehör	1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
	<b>Best.-Nr. 109.626 Euro 3.270,-</b>



## Deltamat TF60E

Size	W 600 x D 610 x H 840 mm
Model	CNS 18/10
max. capacity h	30 baskets
Hot water connection	recommendable up to 55°C
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Drain pump	yes
Total power	6,5 kW / 3 NAC 400 V
Tank heating	0,4 kW
Boiler heating	6,0 kW
Wash cycle	60-240 sec.
Water consumption at 2 bar	8 litres
Capacity tank	8 litres
Feeding water pressure	2-4 Bar
Water inlet	G 3/4 " MI
Water outlet	ø 30 mm
Accessories	1 glasses basket, 1 plates basket, 1 cutlery basket
	<b>Code-No. 109.626 Euro 3.270,-</b>



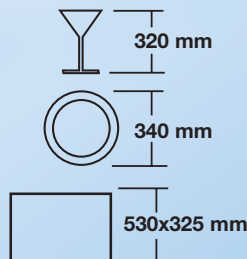
## Frischwasser-Wechselmaschine

- Hygienisches Spülen von Gläsern und Geschirr in einem Waschgang



## Fresh water exchange machine

- Hygienic washing of glasses and dishes in one washing cycle





### Deltamat TF515

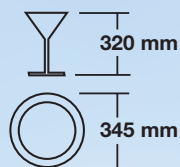
Maße	B 595 x T 610 x H 845 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Nachspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,53 kW / 3 NAC 400 V
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	26 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4 " M
Wasserablauf	ø 30 mm
Zubehör	1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
	<b>Best.-Nr. 110.450 Euro 2.135,-</b>

### Deltamat TF515 LP, mit Laugenpumpe

**Best.-Nr. 110.460  
Euro 2.235,-**

### Deltamat TF515 W, mit Wasserenthärter

**Best.-Nr. 110.470  
Euro 2.297,-**



### Deltamat TF515

Size	W 595 x D 610 x H 845 mm
Model	CNS 18/10
max. capacity h	30 baskets
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Total power	3,53 kW / 3 NAC 400 V
Tank heating	2,7 kW
Boiler heating	3,0 kW
Wash cycle	120 sec.
Water consumption at 2 bar	3 litres
Capacity tank	26 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " M
Water outlet	ø 30 mm
Accessories	1 plates basket, 1 cutlery basket
	<b>Code-No. 110.450 Euro Euro 2.135,-</b>

### Deltamat TF515 LP, with drain pump

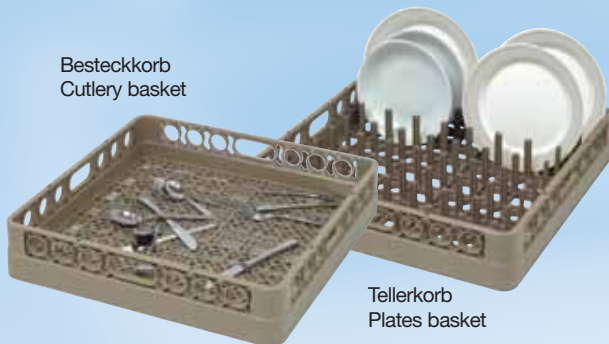
**Code-No. 110.460  
Euro 2.235,-**

### Deltamat TF515 W, with water softener

**Code-No. 110.470  
Euro 2.297,-**

## Inklusive Zubehör-Set Accessories set included

Besteckkorb  
Cutlery basket



Tellerkorb  
Plates basket



**Spülmaschinen-Untertisch**  
Aufnahme von zwei Spülkörben  
B 605 x T 570 x H 450 mm  
**Best.-Nr. 109.679  
Euro 218,-**



**Dishwasher base**  
Capacity 2 baskets  
W 605 x D 570 x H 450 mm  
**Code-No. 109.679  
Euro 218,-**

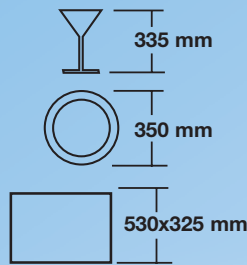




## Deltamat TF525, doppelwandig

Maße	B 595 x T 610 x H 845 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Nachspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	5,06 kW / 3 NAC 400 V
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	4,5 kW
Laufzeit	120-180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	17 Liter
Wasserversorgungsdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4 " M
Wasserablauf	ø 30 mm
Gewicht	73 kg
Zubehör	1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb

**Best.-Nr. 111.450 Euro 2.485,-**



## Deltamat TF525 LP, mit Laugenpumpe

**Best.-Nr. 111.460  
Euro 2.595,-**

## Deltamat TF525 W, mit Wasserenthärter

**Best.-Nr. 111.455  
Euro 2.585,-**

## Deltamat TF525 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

**Best.-Nr. 111.465  
Euro 2.725,-**



## Deltamat TF525, double walled

Size	W 595 x D 610 x H 845 mm
Model	CNS 18/10
max. capacity h	30 baskets
Rinse dispenser pump	yes
Door contact switch	yes
Dry operation protection	yes
Total power	5,06 kW / 3 NAC 400 V
Tank heating	2,7 kW
Boiler heating	4,5 kW
Wash cycle	120-180 sec.
Water consumption at 2 bar	3 litres
Capacity tank	17 litres
Feeding water pressure	2-4 bar
Water inlet	G 3/4 " M
Water outlet	ø 30 mm
Weight	73 kg
Accessories	1 plates basket, 1 cutlery basket

**Code-No. 111.450 Euro 2.485,-**

## Inklusive Zubehör-Set Accessories set included

Besteckkorb  
Cutlery basket



Tellerkorb  
Plates basket

## Deltamat TF525 LP, with drain pump

**Code-No. 111.460  
Euro 2.595,-**

## Deltamat TF525 W, with water softener

**Code-No. 111.455  
Euro 2.585,-**

## Deltamat TF525 LPW, with drain pump

**and water softener  
Code-No. 111.465  
Euro 2.725,-**



## Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel

zum nachträglichen Einbau für alle gängigen Spülmaschinen komplett mit Einbausatz

**Best.-Nr. 109.518  
Euro 179,-**



## Main washing run dispenser pump for detergent

subsequent installation for all prevalent dishwashers complete with kit

**Code-No. 109.518  
Euro 179,-**



### Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit

ausgezeichnete Leistung der Nutzung der Pumpe  
verkürzte Spülzeiten  
geringe Betriebskosten  
Möglichkeit zur Benutzung des Korbes 54 x 54 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 Geräusentwicklung  
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

**Wir empfehlen bei DS 901 einen Warmwasseranschluss.  
We recommend a hot water supply for DS 901!**



**Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch!  
Delivery without Entry/Exit table!**



#### DS 901

CE gekennzeichnet  
Maße B 716 x T 740 x H 1507 mm  
Ausführung CNS 18/10  
FüÙe höhenverstellbar  
Leistung h 10 bis 40 Körbe  
Nachspüldosierpumpe ja  
Türkontaktschalter ja  
Trockenlaufschutz ja  
Gesamtanschlusswert 6,8 kW / 3 NAC 380-400 V  
Tankheizung 3,0 kW  
Boilerheizung 6,0 kW  
Laufzeit 60/120/180 Sekunden  
Wasserverbrauch bei 2 bar 3 Liter  
Tankinhalt 20 Liter  
Wasserversorgungsdruck 2,5-4 bar  
Wasserzulauf G 3/4" M  
Wasserablauf ø 50 mm  
Zubehör 2 Tellerkörbe  
1 Besteckköcher  
1 Tassenkorb  
**Best.-Nr. 109.142**  
**Euro 3.799,-**



#### DS 901

CE marked  
Size W 716 x D 740 x H 1507 mm  
Model CNS 18/10  
Feet height adjustable  
Capacity h 10 to 40 baskets  
Rinse dispenser pump yes  
Door contact switch yes  
Dry operation protection yes  
Total power 6,8 kW / 3 NAC 380-400 V  
Tank heating 3,0 kW  
Boiler heating 6,0 kW  
Wash cycle 60/120/180 sec.  
Water consumption at 2 bar 3 litres  
Capacity tank 20 litres  
Feeding water pressure 2,5-4 bar  
Water inlet G 3/4" M  
Water outlet ø 50 mm  
Accessories 2 plates baskets  
1 cutlery holder  
1 cups basket  
**Code-No. 109.142**  
**Euro 3.799,-**

# Durchschub-Spülmaschine Pass-through Dishwashers

# Bartscher



## Excellent performance and versatility

Ideal performance of utilization of pump  
Reduced washing times  
Little operating costs  
Option for using basket  
54 x 54 cm for 22 plates  
Due to the ample packing space large items can also be washed properly



## Hygiene

Electronic door stop to guarantee a correct rinsing temperature  
Boiler with large capacity  
Integral tub filter  
Self-emptying vertical pump  
Interior of washing chamber is completely deep-drawn without welding



## Safety and ergonomics

Patented lifting system: less effort and increased safety  
Low noise development  
Electronic self-diagnosis to ensure functioning  
Tub in frontal position for easy cleaning  
Components for front panel are accessible  
"Securinse" –system to ensure correct rinsing operation



**Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch, ohne Vorabräumung!**  
**Delivery without Entry/Exit table and pre-clearing table!**



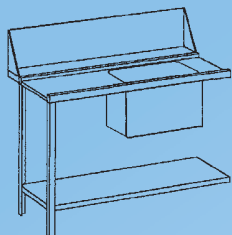
### DS 1001


CE gekennzeichnet  
Maße B 716 x T 740 x H 1507 mm  
Ausführung CNS 18/10  
Füße höhenverstellbar  
Leistung h 10 bis 55 Körbe  
Nachspüldosierpumpe ja  
Türkontaktschalter ja  
Trockenlaufschutz ja  
Gesamtanschlusswert 9,1 kW / 3 NAC 380-400 V  
Tankheizung 3,0 kW  
Boilerheizung 8,0 kW  
Wasserverbrauch bei 2 bar 3 Liter  
Tankinhalt 20 Liter  
Wasserversorgungsdruck 2,5-4 bar  
Wasserzulauf G 3/4" M  
Wasserablauf ø 50 mm  
Zubehör 2 Tellerkörbe  
1 Besteckköcher  
1 Tassenkorb  
**Best.-Nr. 109.143**  
**Euro 4.197,-**





### DS 1001


CE marked  
Size W 716 x D 740 x H 1507 mm  
Model CNS 18/10  
Feet height adjustable  
Capacity h 10 to 55 baskets  
Rinse dispenser pump yes  
Door contact switch yes  
Dry operation protection yes  
Total power 9,1 kW / 3 NAC 380-400 V  
Tank heating 3,0 kW  
Boiler heating 8,0 kW  
Water consumption at 2 bar 3 litres  
Capacity tank 20 litres  
Feeding water pressure 2,5-4 bar  
Water inlet G 3/4" M  
Water outlet ø 50 mm  
Accessories 2 plates baskets  
1 cutlery holder  
1 cups basket  
**Code-No. 109.143**  
**Euro 4.197,-**

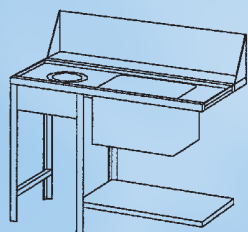
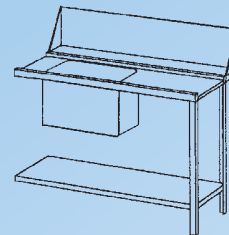



 **Vorabräumung links**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
Spülbecken rechts  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 22,5 kg  
**Best.-Nr. 109.770**  
**Euro 993,-**


 **Pre-clearing table, left**  
with backsplash, height 100 mm  
sink right  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 22,5 kg  
**Code-No. 109.770**  
**Euro 993,-**


 **Vorabräumung rechts**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
Spülbecken links  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 22,5 kg  
**Best.-Nr. 109.771**  
**Euro 993,-**

 **Pre-clearing table, right**  
with backsplash, height 100 mm  
sink left  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 22,5 kg  
**Code-No. 109.771**  
**Euro 993,-**

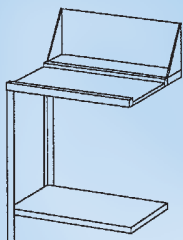
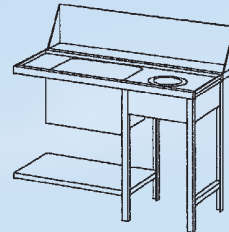



 **Vorabräumung links**  
mit Abfallschacht,  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
Spülbecken rechts  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 24 kg  
**Best.-Nr. 109.772**  
**Euro 1.093,-**


 **Pre-clearing table, left**  
with waste hole,  
with backsplash, height 100 mm  
sink right  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 24 kg  
**Code-No. 109.772**  
**Euro 1.093,-**

 **Vorabräumung rechts**  
mit Abfallschacht,  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
Spülbecken links  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 24 kg  
**Best.-Nr. 109.773**  
**Euro 1.093,-**

 **Pre-clearing table, right**  
with waste hole,  
with backsplash, height 100 mm  
sink left  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 24 kg  
**Code-No. 109.773**  
**Euro 1.093,-**

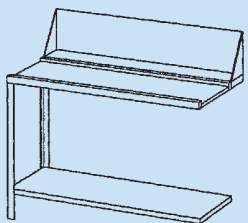
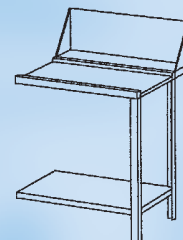



 **Zu- oder Ablauftisch links**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
B 700 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 12 kg  
**Best.-Nr. 109.775**  
**Euro 445,-**


 **Entry/Exit table, left**  
with backsplash, height 100 mm  
W 700 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 12 kg  
**Code-No. 109.775**  
**Euro 445,-**


 **Zu- oder Ablauftisch rechts**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
B 700 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 12 kg  
**Best.-Nr. 109.776**  
**Euro 445,-**


 **Entry/Exit table, right**  
with backsplash, height 100 mm  
W 700 x D 700 x H 850 mm  
Weight: 12 kg  
**Code-No. 109.776**  
**Euro 445,-**

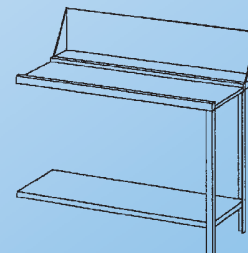


 **Zu- oder Ablauftisch links**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 22 kg  
**Best.-Nr. 109.777**  
**Euro 599,-**

 **Entry/Exit table, left**  
with backsplash, height 100 mm  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
**Code-No. 109.777**  
**Euro 599,-**

 **Zu- oder Ablauftisch rechts**  
mit Spritzschutz, 100 mm hoch  
B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Gewicht: 22 kg  
**Best.-Nr. 109.778**  
**Euro 599,-**

 **Entry/Exit table, right**  
with backsplash, height 100 mm  
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
**Code-No. 109.778**  
**Euro 599,-**





## Profi-Armaturen

- 1A stabile Ausführung
- durch Vollmetall
- durch Stopfbüchsendichtungen
- durch wärmeisolierte Vollmetallgriffe
- durch zusätzliche Hartnickelbeschichtung treten keine Chromschäden auf
- hohe Durchflussleistung
- rückschlagfrei
- mit Gummianschlagring
- Schlauch 150 kg belastbar
- heißwasserfest
- druckfest
- Feder mit Silagan beschichtet
- Wasserdruck regulierbar mittels Stellschraube
- mit Federmechanik
- auswechselbares Sieb
- absperrbare Siebbräuse mit Schließverzögerung
- Rückflussverhinderer
- Tischbohrung Ø 22 mm



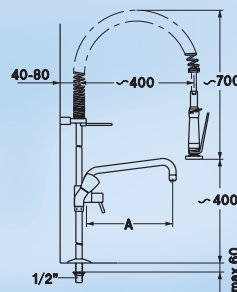
## Professional fittings

- perfectly robust version
- by the use of solid metal
- by the use of gland sealings
- by the use of heat-insulated solid metal handles
- by the use of an extra hard-nickel coating damages of chromium are impossible
- high flow capacity
- blow-back proof
- rubber stop ring
- hose bears a maximum load of 150 kg
- hot-water proof
- pressure-resistant
- spring is coated with silagan
- distribution pressure is adjustable via set screw
- with spring mechanism
- exchangeable sieve
- lockable sieve spray unit with closing delay
- backflow prevention
- bench fixing hole Ø 22 mm



### GASTRO Zweigriffmischer mit Geschirrwashbräuse

Coronachrom-Metallgriffe abziehbar  
Edelstahl-Ventilsitze  
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25,  
Schwenkauslauf 180°  
Strahlregler-Mundstück M22  
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.  
Strahlregler 28 l/min.  
Gewicht: 6 kg  
**Best.-Nr. 400.115**  
**Euro 598,-**



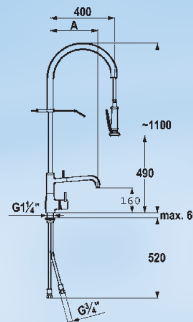
### GASTRO two handle mixer with pre-rinse spray gun

Coronachrome metal handles removable  
Stainless steel valve seats  
Flat plate chromium parts M 20 x 1,25,  
Swivel spout 180°  
Stream regulator nozzle M22  
Water output at 3 bar: spray 18 l/min.  
Stream regulator 28 l/min.  
Weight: 6 kg  
**Code-No. 400.115**  
**Euro 598,-**



### GASTRO Hebelmischer mit Geschirrwashbräuse

mit Hochleistungspatrone  
Robuste Ganzmetall-Ausführung  
abgedichtet gegen Spritzwasser  
Standanschlüsse 1/2" x 3/4"  
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 15 l/min.  
Strahlregler 40 l/min.  
Gewicht: 5 kg  
**Best.-Nr. 400.122**  
**Euro 754,-**



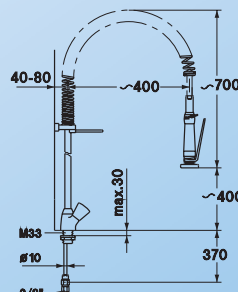
### GASTRO lever mixer with pre-rinse spray gun

with heavy-duty cartridge  
robust whole metal version  
sealed against splash-water  
Couplings 1/2" x 3/4"  
Water output at 3 bar: spray 15 l/min.  
Stream regulator 40 l/min.  
Weight: 5 kg  
**Code-No. 400.122**  
**Euro 754,-**



### GASTRO Zweigriffmischer mit Geschirrwashbräuse

Coronachrom-Metallgriffe abziehbar  
Edelstahl-Ventilsitze  
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25,  
Schwenkauslauf 180°  
Strahlregler-Mundstück M22  
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.  
Strahlregler 25 l/min.  
Gewicht: 6 kg  
**Best.-Nr. 400.112**  
**Euro 586,-**



### GASTRO two handle mixer with pre-rinse spray gun

Coronachrome metal handles removable  
Stainless steel valve seats  
Flat plate chromium parts M 20 x 1,25,  
Swivel spout 180°  
Stream regulator nozzle M22  
Water output at 3 bar: spray 18 l/min.  
Stream regulator 25 l/min.  
Weight: 6 kg  
**Code-No. 400.112**  
**Euro 586,-**



## AIR-POWER

Besteck- und Gläserrockner mit Blasluftsystem

### Innovativ, einzigartig und multifunktional

AIR-POWER ist ein einzigartiges Gerät und wird in erstklassigen Restaurants, Hotels, Krankenhäusern, Kantinen und im Bereich des Carteringservice eingesetzt. Das Gerät dient zum Trocknen und Hygienisieren von Besteck und entfernt jegliche Kalkreste. Es ist mit einer UV-Lampe ausgestattet, die maximale Sicherheit und Hygiene für das Besteck garantiert und den Bakterienbefall nach der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene abbaut.

### Exklusives Trockensystem

AIR-POWER ist charakterisiert durch ein innovatives und exklusives, international patentgeschütztes Trockensystem, bei dem das Trocknen, Polieren und Hygienisieren durch Blasluft erfolgt, ohne dabei, im Unterschied zu vibrierenden Geräten, das Besteck zu beschädigen. Dank dieser speziellen, vibrationsfreien Funktionsweise kann dieses Gerät auch neben Geschirrspülern eingebaut werden, da es den Betrieb anderer Elektrohaushaltsgeräte nicht stört. Das Gerät arbeitet besonders leise und stört daher am Arbeitsplatz überhaupt nicht. AIR-POWER benützt Maiskolbengranulat, ein natürliches, ungiftiges und umweltfreundliches Pflanzengranulat, das so zerstäubt wird, dass das Besteck nach dem Trocknen eine restlos einwandfreie Oberfläche bekommt.

### Praktisch und hygienisch

Eine Besonderheit dieses Geräts ist, dass man denselben Korb des Geschirrspülers verwenden kann: dadurch wird eine größere Hygiene beim Behandeln von Besteck garantiert. Nachdem Sie den Korb in das Gerät eingeführt haben, muss kein Besteck mehr manuell eingelegt werden. Einbau- und anwendungsfreundlich - AIR-POWER benötigt keinerlei Wartung oder Hilfe während des Betriebs.



#### Air-Power 1000

Chromnickelstahl 18/10  
B 500 x T 720 x H 730 mm  
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V  
Betriebszyklus: 2-3 Minuten  
ca. 2200 Besteckteile pro Stunde  
Einsatz Korbgröße: 400 x 400 mm  
Füllmenge Granulat 7 kg  
Gewicht: 58 kg  
**Best.-Nr. 109.420**  
**Euro 3.378,-**

#### Granulat

7 kg Beutel  
**Best.-Nr. 109.440**  
**Euro 69,-**



#### Air-Power 1000

Chrome nickel steel 18/10  
W 500 x D 720 x H 730 mm  
Power: 1,5 kW / 230 V  
Operating cycle: 2-3 minutes  
approx. 2200 pieces cutlery per hour  
Insert basket size: 400 x 400 mm  
Filling volume granulate 7 kg  
Weight: 58 kg  
**Code-No. 109.420**  
**Euro 3.378,-**

#### Granulate

7 kg bag  
**Code-No. 109.440**  
**Euro 69,-**



#### Granulat

Zusammensetzung: Zellstoff und Halbzellstoff der Maiskolbenspindel.

Risiken: träges Produkt, keine Gefahr bei der Handhabung, es entzündet sich jedoch bei einer Temperatur von 200°C.

Handhabung und Lagerung: überdacht lagern; das Produkt ist wasseraufsaugend und könnte zu gären beginnen.

Physikalische und chemische Eigenschaften: verschieden große Granulatkörner - Farbe: hellbraun - Geruch: geruchlos

Toxikologische Hinweise: Produkt ungiftig

Ökologische Hinweise: für die Umwelt unproblematisch (in Berührung mit Wasser zersetzt es sich schnell)

**Das Produkt ist alle 3 Monate zu wechseln, damit das Gerät innen stets hygienisch sauber ist.**





## AIR-POWER

Cutlery and glass drier with blow-air system

### Innovative, unique and multifunctional

AIR-POWER is a unique device and is used in first-class restaurants, hotels, hospitals, canteens and in the catering service business. The device serves for drying and sanitizing cutlery and removes any lime remnants. It is equipped with a UV-light which ensures maximum safety and hygiene for cutlery and reduces germ infestation according to the Council Directive 93/43/EEC on the hygiene of foodstuffs.

### Exclusive drying system

AIR-POWER is characterized by an innovative and exclusive, internationally protected by patent drying system which carries out drying, polishing and sanitizing via blow-air – as distinct from vibrating devices – without damaging the cutlery. Thanks to this special vibration-free way of functioning this device can also be built-in side by side with dishwashers since it does not interfere with the operation of other electric household appliances. The device works particularly quietly and does not at all disturb at the place of work. AIR-POWER uses corn-cob granulate, a natural, non-toxic ecologically beneficial plant granulate which is pulverized in such a way that the cutlery gets an entirely perfect surface after the drying cycle is finished.

### Handy and hygienic

A special feature of this device is that the same basket can be used as is used in the dishwasher. Thus a better hygiene is ensured when handling cutlery. After you have inserted the basket into the device there is no need for putting cutlery into the device manually. Installation-friendly and user-friendly – AIR-POWER does not need any maintenance or assistance during operation.



#### Air-Power 2000

Chromnickelstahl 18/10  
B 735 x T 770 x H 780 mm  
Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V  
Betriebszyklus: 2-3 Minuten  
ca. 4000 Besteckteile  
pro Stunde  
Einsatz Korbgröße:  
500 x 500 mm  
Füllmenge Granulat 14 kg  
Gewicht: 130 kg  
**Best.-Nr. 109.430**  
**Euro 4.987,-**

#### Granulat

14 kg Beutel  
**Best.-Nr. 109.445**  
**Euro 138,-**



#### Air-Power 2000

Chrome nickel steel 18/10  
W 735 x D 770 x H 780 mm  
Power: 3,2 kW / 230 V  
Operating cycle: 2-3 minutes  
approx. 4000 pieces cutlery  
per hour  
Insert basket size:  
500 x 500 mm  
Filling volume granulate 14 kg  
Weight: 130 kg  
**Code-No. 109.430**  
**Euro 4.987,-**

#### Granulate

14 kg bag  
**Code-No. 109.445**  
**Euro 138,-**



#### Granulate

Components: cellulose and semi-cellulose of corn-cob spindle

Hazards: inert product, no hazard during handling, but it ignites at a temperature of 200° C.

Handling and storage: store in a roofed place, product is water-absorbent and might start fermenting

Physical and chemical properties: granulate grains of various sizes – colour: light-brown – smell: odourless

Toxicological information: non-toxic product

Ecological information: unproblematic (upon water contact it rapidly decomposes)

**Product has to be changed every 3 months so that the interior of the device is always hygienically clean.**





Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch und Trockenzone!  
Delivery without Entry/Exit table and drying module!



### DS 1501

CE  
Maße  
Ausführung  
max. Leistung h  
Korbtransportsystem  
Tankinhalt  
Boilerinhalt  
Wasserverbrauch  
Gesamtanschlusswert  
Wasserversorgungsdruck  
Wasserzulauf  
Wasserablauf

gekennzeichnet  
B 1150 x T 770 x H 1565 mm  
CNS 18/10, doppelwandig isoliert  
100 Körbe  
Rechts- oder Linkslauf  
70 Liter  
14 Liter  
250 l/h  
26,0 kW  
1,5 - 4 bar  
G 3/4" M  
Ø 50 mm  
**Best.-Nr. 109.157**  
**Euro 8.948,-**



### DS 1501

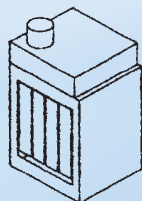
CE  
Size  
Model  
max. Capacity h  
Basket conveyer system  
Tank capacity  
Boiler capacity  
Water consumption  
Power total  
Feeding water pressure  
Water inlet  
Water outlet

marked  
W 1150 x D 770 x H 1565 mm  
CNS 18/10, double walled insulated  
100 baskets  
right or left-hand running  
70 litres  
14 litres  
250 l/h  
26,0 kW  
1,5 - 4 bar  
G 3/4" M  
Ø 50 mm  
**Code-No. 109.157**  
**Euro 8.948,-**



**Elektrische Trockenzone für Modell DS 1501**  
Nicht nachrüstbar, muss wenn gewünscht  
direkt bei Bestellung der Korbdurchlaufmaschinen  
mitbestellt werden!

Gebläse 0,6 kW / Umluft 600 m<sup>3</sup>/h  
Gesamtanschlusswert: 6,0 kW / 3 NAC 400 V  
**Best.-Nr. 109.860**  
**Euro 3.695,-**



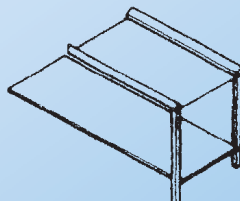
**Electric drying module for model DS 1501**  
Cannot be refitted, if requested it has to be directly  
ordered together with basket conveyor dishwasher!

Blower 0,6 kW / circulating air 600 m<sup>3</sup>/h  
Power total: 6,0 kW / 3 NAC 400 V  
**Code-No. 109.860**  
**Euro 3.695,-**

### Auslauftisch für Maschine mit Trockenzone

B 700 x T 600 x H 850 mm  
**Best.-Nr. 109.867**  
**Euro 496,-**

B 1100 x T 600 x H 850 mm  
**Best.-Nr. 109.868**  
**Euro 593,-**



### Outlet table for device with drying module

W 700 x D 600 x H 850 mm  
**Code-No. 109.867**  
**Euro 496,-**

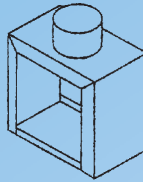
W 1100 x D 600 x H 850 mm  
**Code-No. 109.868**  
**Euro 593,-**





**Wasserdampf-Absaugvorrichtung für Modell DS 1501**  
Nicht nachrüstbar, muss wenn gewünscht direkt bei Bestellung der Korbdurchlaufmaschinen! mitbestellt werden

mit Abluftanschluss Ø 240 mm  
Best.-Nr. 109.863  
Euro 680,-



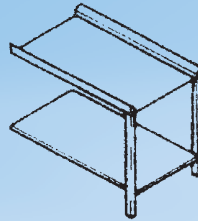
**Vapour exhaust port for model DS 1501**  
Cannot be refitted, if required it has to be ordered directly together with basket conveyor dishwasher!

with exhaust connection Ø 240 mm  
Code-No. 109.863  
Euro 680,-

## Auslauftische

B 700 x T 600 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.865  
Euro 465,-

B 1100 x T 600 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.866  
Euro 585,-



## Outlet table

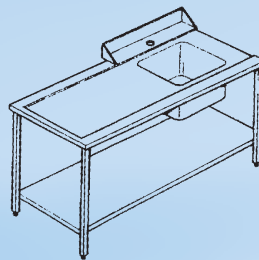
W 700 x D 600 x H 850 mm  
Code-No. 109.865  
Euro 465,-

W 1100 x D 600 x H 850 mm  
Code-No. 109.866  
Euro 585,-

## Zulauftische mit Spülbecken links Anbau

B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.871  
Euro 1.340,-

B 1800 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.872  
Euro 1.485,-



## Sorting table with sink, attachment left

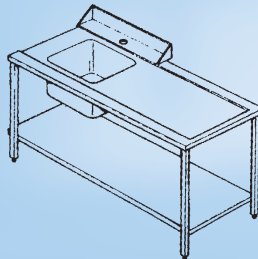
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.871  
Euro 1.340,-

W 1800 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.872  
Euro 1.485,-

## Zulauftische mit Spülbecken rechts Anbau

B 1200 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.869  
Euro 1.340,-

B 1800 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.870  
Euro 1.485,-



## Sorting table with sink, attachment right

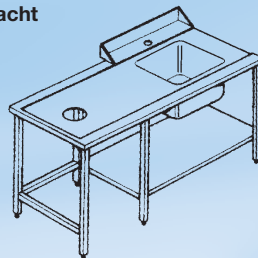
W 1200 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.869  
Euro 1.340,-

W 1800 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.870  
Euro 1.485,-

## Zulauftische mit Spülbecken und Abfallschacht links Anbau

B 1500 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.875  
Euro 1.545,-

B 1800 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.876  
Euro 1.630,-



## Sorting table with sink and waste hole, attachment left

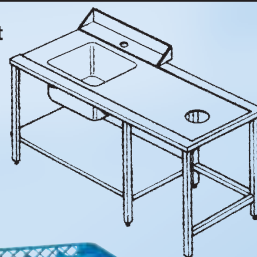
W 1500 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.875  
Euro 1.545,-

W 1800 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.876  
Euro 1.630,-

## Zulauftische mit Spülbecken und Abfallschacht rechts Anbau

B 1500 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.873  
Euro 1.545,-

B 1800 x T 700 x H 850 mm  
Best.-Nr. 109.874  
Euro 1.630,-



## Sorting table with sink and waste hole, attachment right

W 1500 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.873  
Euro 1.545,-


W 1800 x D 700 x H 850 mm  
Code-No. 109.874  
Euro 1.630,-




**Geschirrkorbwagen**  
Räderteile und Schrauben CNS 18/10,  
Plattform 530 x 560 mm aus Kunststoff  
Gesamthöhe mit Griff 920 mm  
Best.-Nr. A300.045  
Euro 169,-



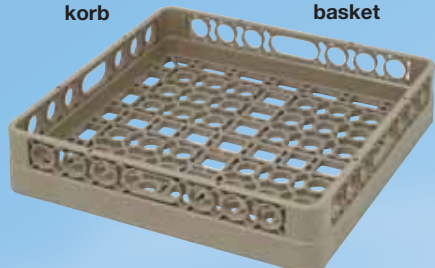
**Dish basket trolley**  
wheel parts and screws CNS 18/10,  
platform 530 x 560 mm made of plastic  
Total height with handle 920 mm  
Code-No. A300.045  
Euro 169,-

 Die stapelbaren Spülmaschinenkörbe von Bartscher sorgen für gute Spülergebnisse, gutes Korbhandling und für eine saubere und sichere Aufbewahrung.

 The stackable dishwasher baskets from Bartscher provide good washing results, good basket handling and a clean and safe storage.

Universal-  
korb

Universal  
basket



Korbgröße Basket size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
500 x 500	100	5201	18,40

Besteck-  
korb

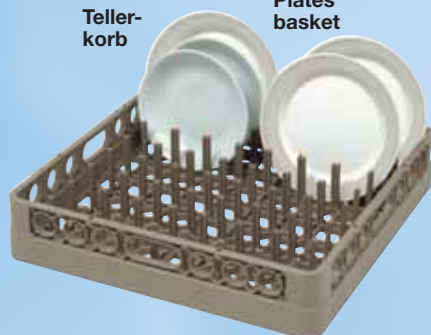
Cutlery  
basket



Korbgröße Basket size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
500 x 500	100	5202	18,90

Teller-  
korb

Plates  
basket



Korbgröße Basket size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
500 x 500	100	5203	19,80

Tassen-  
korb

Cups  
basket



Korbgröße Basket size (mm)	Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
500 x 500	116 x 116	100	88	5116	20,80

Tablett-  
korb

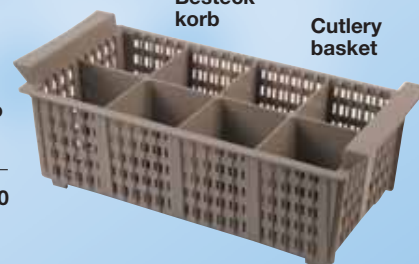
Tray  
basket



Korbgröße Basket size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
500 x 500	100	5204	21,-

Besteck-  
korb

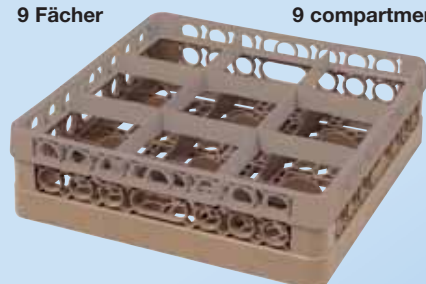
Cutlery  
basket



8 Fächer 8 Compartments (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
430 x 210	155	5205	18,10

9 Fächer

9 compartments



Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
149 x 149	100	83	5209	20,40
149 x 149	140	123	5211	27,80
149 x 149	180	160	5212	34,70
149 x 149	240	200	5213	41,60
149 x 149	260	238	5214	49,40
149 x 149	300	276	5215	56,20

# Stapelbare Geschirrspülkörbe Stackable dishwasher baskets

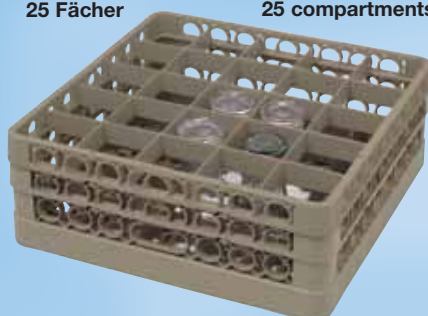
# Bartscher

16 Fächer 16 compartments



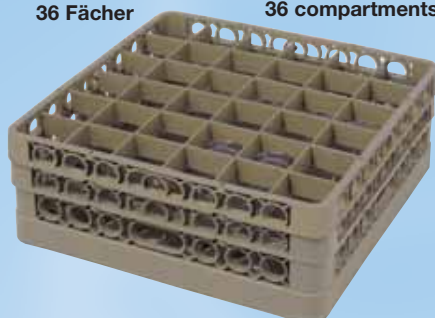
Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
111 x 111	100	83	5216	20,80
111 x 111	140	123	5218	28,80
111 x 111	180	160	5219	35,70
111 x 111	240	200	5220	43,80
111 x 111	260	238	5221	50,60
111 x 111	300	276	5222	57,50

25 Fächer 25 compartments



Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
89 x 89	100	83	5225	21,70
89 x 89	140	123	5227	30,80
89 x 89	180	160	5228	37,60
89 x 89	240	200	5229	46,50
89 x 89	260	238	5230	53,-
89 x 89	300	276	5231	59,50

36 Fächer 36 compartments



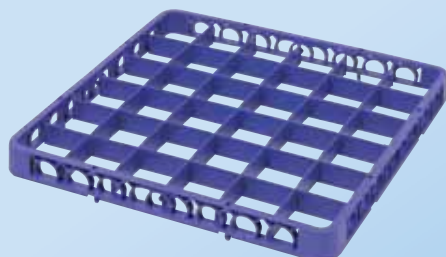
Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
73 x 73	100	83	5236	21,50
73 x 73	140	123	5238	30,90
73 x 73	180	160	5239	37,70
73 x 73	240	200	5240	46,80
73 x 73	260	238	5241	53,80
73 x 73	300	276	5242	59,90

49 Fächer 49 compartments




Fachgröße Compartment size (mm)	Gesamthöhe Total height (mm)	Innenhöhe Inner height (mm)	Best.-Nr. Code-No.	Euro
62 x 62	100	83	5249	24,-
62 x 62	140	123	5251	33,50
62 x 62	180	160	5252	39,90
62 x 62	240	200	5253	49,80
62 x 62	260	238	5254	56,60
62 x 62	300	276	5255	63,40

## Fächer - farbig Compartments - coloured




Fächer Compartments	Farbe Colour	Best.-Nr. Code-No.	Euro
9	Blau / blue	5261	5,60
16	Dunkelblau / dark blue	5262	6,50
25	Rot / red	5263	7,50
36	Lila / lilac	5260	8,20
49	Grün / green	5264	8,90

 Spülen - Bautiefe 700 mm  
aus CNS 18/10, Scotch Brite Schliff,  
40 mm abgekantet,  
FüÙe aus Vierkantrrohr 40 x 40 mm  
FuÙstollen auf 20 mm verstellbar,  
mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung

 **Handwasch-/  
Ausgussbeckenkombination**


B 510 x T 700 x H 850 mm  
mit 1 Mischbatterie 1/2"  
und Klapprost  
Ausguss: B 405 x T 340 x H 170 mm  
Handwaschbecken: B 370 x T 280 x H 120 mm  
**Best.-Nr. 401.618**  
**Euro 428,-**



 Sinks – construction depth 700 mm  
made of CNS 18/10, Scotch-Brite grinding,  
40 mm bent down edges, legs made of a  
square pipe 40 x 40 mm and adjustable  
to 20 mm, with basin panelling,  
40 mm backsplash

 **Hand wash basin / Sink combination**

W 510 x D 700 x H 850 mm  
with 1 mixing faucet 1/2"  
and hinged grid  
Sink: W 405 x D 340 x H 170 mm  
Handwash basin: W 370 x D 230 x H 120 mm  
**Code-No. 401.618**  
**Euro 428,-**

 **Spüle mit 1 Becken und  
Abtropffläche mit Grundboden**

Beckengröße 500 x 400 x 250 mm  
1300 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
**Best.-Nr. 305.220**  
**Euro 797,-**


Abtropffläche links  
**Best.-Nr. 305.420**  
**Euro 797,-**

Beckengröße 600 x 500 x 320 mm  
1400 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
**Best.-Nr. 305.230**  
**Euro 874,-**

Abtropffläche links  
**Best.-Nr. 305.430**  
**Euro 874,-**



 **Sink with 1 basin and drip off  
surface and intermediate shelf**

Size basin 500 x 400 x 250 mm  
1300 x 700 x 850 mm


drip off surface right  
**Code-No. 305.220**  
**Euro 797,-**

drip off surface left  
**Code-No. 305.420**  
**Euro 797,-**

Size basin 600 x 500 x 320 mm  
1400 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
**Code-No. 305.230**  
**Euro 874,-**

drip off surface left  
**Code-No 305.430**  
**Euro 874,-**

 **Spüle mit 2 Becken und  
Abtropffläche mit Grundboden**

Beckengröße 400 x 500 x 250 mm  
1500 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
**Best.-Nr. 305.200**  
**Euro 1.098,-**


Abtropffläche links  
**Best.-Nr. 305.400**  
**Euro 1.098,-**

Beckengröße 500 x 500 x 300 mm  
1800 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
**Best.-Nr. 305.210**  
**Euro 1.175,-**

Abtropffläche links  
**Best.-Nr. 305.410**  
**Euro 1.175,-**



 **Sink with 2 basins and drip off  
surface and intermediate shelf**

Size basins 400 x 500 x 250 mm  
1500 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
**Code-No. 305.200**  
**Euro 1.098,-**

drip off surface left  
**Code-No. 305.400**  
**Euro 1.098,-**

Size basins 500 x 500 x 300 mm  
1800 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
**Code-No. 305.210**  
**Euro 1.175,-**

drip off surface left  
**Code-No. 305.410**  
**Euro 1.175,-**



**Spülcenter - Bautiefe 700 mm**  
aus CNS 18/10, Scotch Brite Schliff,  
40 mm abgekantet,  
FüÙe aus Vierkantrrohr 40 x 40 mm  
FuÙstollen auf 20 mm verstellbar,  
mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung



**Sink centres – construction depth 700 mm**  
made of CNS 18/10, Scotch-Brite grinding,  
40 mm bent down edges, legs made of a  
square pipe 40 x 40 mm and adjustable  
to 20 mm, with basin panelling,  
40 mm backsplash



**Spülcenter mit 1 Becken und**  
**Abtropffläche mit Grundboden**

Beckengröße 500 x 400 x 250 mm  
1300 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
Best.-Nr. 305.240  
Euro 828,-  
Abtropffläche links  
Best.-Nr. 305.440  
Euro 828,-



**Sink centre with 1 basin and drip**  
**off surface and intermediate shelf**

Size basin 500 x 400 x 250 mm  
1300 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
Code-No. 305.240  
Euro 828,-  
drip off surface left  
Code-No. 305.440  
Euro 828,-



**Spülcenter mit 2 Becken und**  
**Abtropffläche mit Grundboden**

Beckengröße 400 x 500 x 250 mm  
1500 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
Best.-Nr. 305.250  
Euro 1.088,-  
Abtropffläche links  
Best.-Nr. 305.450  
Euro 1.088,-



**Sink centre with 2 basins**  
**and drip off surface and**  
**intermediate shelf**

Size basins 400 x 500 x 250 mm  
1500 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
Code-No. 305.250  
Euro 1.088,-  
drip off surface left  
Code-No. 305.450  
Euro 1.088,-



**Spülcenter mit 2 Becken und**  
**Abtropffläche mit Grundboden**

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm  
1800 x 700 x 850 mm

Abtropffläche rechts  
Best.-Nr. 305.260  
Euro 1.165,-  
Abtropffläche links  
Best.-Nr. 305.460  
Euro 1.165,-



**Sink with 2 basins and drip off**  
**surface and intermediate shelf**

Size basins 500 x 500 x 250 mm  
1800 x 700 x 850 mm

drip off surface right  
Code-No. 305.260  
Euro 1.165,-  
drip off surface left  
Code-No. 305.460  
Euro 1.165,-



Arbeitstische, CNS 18/10, Scotch Brite Schliff, 40 mm abgekantet, FüÙe aus Vierkantrrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 15 mm verstellbar, Höhe 850 mm, 40 mm Aufkantung.  
Tische werden festverschweiÙt in einem Stück geliefert.



Work tables, made of CNS 18/10, Scotch-Brite grinding, 40 mm bent down edges, legs made of a square pipe 40 x 40 mm and adjustable to 15 mm, height 850 mm, 40 mm backsplash.  
Table is delivered one-piece ready-welded.

Arbeitstisch ohne Aufkantung, mit Zwischenboden

Work table without backsplash, with intermediate shelf

## Tiefe / Depth 600 mm

B (mm) W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.1135106	432,-
1100	30.1135116	464,-
1200	30.1135126	499,-
1300	30.1135136	510,-
1400	30.1135146	525,-
1500	30.1135156	539,-
1600	30.1135166	554,-
1800	30.1135186	610,-
2000	30.1135206	638,-



## Tiefe / Depth 700 mm

B (mm) W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.1135107	457,-
1100	30.1135117	489,-
1200	30.1135127	525,-
1300	30.1135137	538,-
1400	30.1135147	552,-
1500	30.1135157	563,-
1600	30.1135167	588,-
1800	30.1135187	646,-
2000	30.1135207	679,-

Arbeitstisch mit Aufkantung, mit Zwischenboden

Work table with backsplash, with intermediate shelf

B (mm) W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.1145106	444,-
1100	30.1145116	486,-
1200	30.1145126	528,-
1300	30.1145136	539,-
1400	30.1145146	548,-
1500	30.1145156	559,-
1600	30.1145166	576,-
1800	30.1145186	632,-
2000	30.1145206	644,-



B (mm) W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.1145107	469,-
1100	30.1145117	501,-
1200	30.1145127	536,-
1300	30.1145137	550,-
1400	30.1145147	564,-
1500	30.1145157	575,-
1600	30.1145167	600,-
1800	30.1145187	658,-
2000	30.1145207	691,-



Schubladen für Arbeitstische 600er und 700er Serie  
Arbeitstische werden auf Wunsch mit Schubladen  
GN 1/1, 150 mm tief, fertig montiert geliefert!



Drawers for work tables series 600/700  
On request the work tables are delivered with drawers  
GN 1/1, 150 mm deep, pre-mounted !



Schublade einzeln  
Best.-Nr. 307.512.307 Euro 218,-



Drawer separate  
Code-No. 307.512.307 Euro 218,-



Schubladenblock einzeln  
Best.-Nr. 307.512.407 Euro 578,-



Drawers block separate  
Code-No. 307.512.407 Euro 578,-

Schublade links eingebaut  
Best.-Nr. 307.512.307L Euro 218,-

Drawer mounted left  
Code-No. 307.512.307L Euro 218,-

Schubladenblock links eingebaut  
Best.-Nr. 307.512.407L Euro 578,-

Drawers block mounted left  
Code-No. 307.512.407L Euro 578,-

Schublade rechts eingebaut  
Best.-Nr. 307.512.307R Euro 218,-

Drawer mounted right  
Code-No. 307.512.307R Euro 218,-

Schubladenblock rechts eingebaut  
Best.-Nr. 307.512.407R Euro 578,-

Drawers block mounted right  
Code-No. 307.512.407R Euro 578,-



Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar!  
Customized designs deliverable on request!

# Schiebetürenschränke Sliding doors cupboards

# Bartscher



Schiebetürenschränke, CNS 18/10 Scotch Brite Schliff, mit Schiebetüren, Zwischenboden höhenverstellbar, 40 mm abgekantet, Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 20 mm verstellbar, Höhe 850 mm, 40 mm Aufkantung.



Sliding doors cupboards, CNS 18/10 Scotch-Brite grinding, with sliding doors, intermediate shelf height adjustable, 40 mm bent down edges, legs made of square-pipe 40 x 40 mm and adjustable to 20 mm, height 850 mm, 40 mm backsplash.



## Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	30.31135107K	968,-
1200	30.31135127K	1.099,-
1500	30.31135157K	1.264,-
1800	30.31135187K	1.397,-
2000	30.31135207K	1.529,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	30.31145107K	985,-
1200	30.31145127K	1.125,-
1500	30.31145157K	1.274,-
1800	30.31145187K	1.445,-
2000	30.31145207K	1.531,-



## Cupboard with sliding doors and intermediate shelf

Depth 700 mm without backsplash

W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.31135107K	968,-
1200	30.31135127K	1.099,-
1500	30.31135157K	1.264,-
1800	30.31135187K	1.397,-
2000	30.31135207K	1.529,-

Depth 700 mm with backsplash

W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.31145107K	985,-
1200	30.31145127K	1.125,-
1500	30.31145157K	1.274,-
1800	30.31145187K	1.445,-
2000	30.31145207K	1.531,-



## Wärmeschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1200	30.41135127K	1.679,-
1400	30.41135147K	1.780,-
1600	30.41135167K	1.860,-
1800	30.41135187K	1.955,-
2000	30.41135207K	2.180,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1200	30.41145127K	1.696,-
1400	30.41145147K	1.795,-
1600	30.41145167K	1.875,-
1800	30.41145187K	1.968,-
2000	30.41145207K	2.195,-



## Heated cupboard with sliding doors and intermediate shelf

Depth 700 mm without backsplash

W (mm)	Code-No.	Euro
1200	30.41135127K	1.679,-
1400	30.41135147K	1.780,-
1600	30.41135167K	1.860,-
1800	30.41135187K	1.955,-
2000	30.41135207K	2.180,-

Depth 700 mm with backsplash

W (mm)	Code-No.	Euro
1200	30.41145127K	1.696,-
1400	30.41145147K	1.795,-
1600	30.41145167K	1.875,-
1800	30.41145187K	1.968,-
2000	30.41145207K	2.195,-



## Wandhängeschränke CNS 18/10, mit Zwischenboden, Bautiefe 400 mm, Höhe 600 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	30.121104	597,-
1200	30.121124	645,-
1500	30.121144	733,-
1800	30.121184	816,-



## Wall cabinets CNS 18/10, with intermediate shelf, Depth 400 mm, Height 600 mm

W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.121104	597,-
1200	30.121124	645,-
1500	30.121144	733,-
1800	30.121184	816,-

Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar!

Customized designs deliverable on request!



**Wandhängeschränke**  
CNS 18/10, mit Zwischenboden  
Bautiefe 400 mm, Höhe 600 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	30.101104	399,-
1200	30.101124	427,-
1400	30.101144	459,-
1600	30.101164	479,-
1800	30.101184	518,-
2000	30.101204	579,-



**Wall cabinets CNS 18/10,**  
with intermediate shelf  
Depth 400 mm, Height 600 mm

W (mm)	Code-No.	Euro
1000	30.101104	399,-
1200	30.101124	427,-
1400	30.101144	459,-
1600	30.101164	479,-
1800	30.101184	518,-
2000	30.101204	579,-



**Aufsatzborde 1-fach,**  
CNS 18/10, allseitig 30-40 mm abgekantet  
mit Vierkantrohren auf Hartgummifüßen  
Bautiefe 300 mm, Höhe 500 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
800	313.080	348,-
1000	313.100	365,-
1200	313.120	376,-
1400	313.140	395,-
1600	313.160	408,-
1800	313.180	419,-
2000	313.200	435,-



**Overshelves single,**  
CNS 18/10, bent down all over 30-40 mm  
with square-pipe on hard rubber feet  
Depth 300 mm, Height 500 mm

W (mm)	Code-No.	Euro
800	313.080	348,-
1000	313.100	365,-
1200	313.120	376,-
1400	313.140	395,-
1600	313.160	408,-
1800	313.180	419,-
2000	313.200	435,-



**Aufsatzborde 2-fach,**  
CNS 18/10, allseitig 30-40 mm abgekantet  
mit Vierkantrohren auf Hartgummifüßen  
Bautiefe 300 mm, Höhe 700 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
800	323.080	518,-
1000	323.100	543,-
1200	323.120	562,-
1400	323.140	579,-
1600	323.160	596,-
1800	323.180	613,-
2000	323.200	628,-



**Overshelves double,**  
CNS 18/10, bent down all over 30-40 mm  
with square-pipe on hard rubber feet  
Depth 300 mm, Height 700 mm

W (mm)	Code-No.	Euro
800	323.080	518,-
1000	323.100	543,-
1200	323.120	562,-
1400	323.140	579,-
1600	323.160	596,-
1800	323.180	613,-
2000	323.200	628,-



**Wärmebrücken, 230 V**  
CNS 18/10, allseitig 30-40 mm abgekantet  
mit Vierkantrohren, Ein-/Ausschalter mit  
stufenweiser Regelung, Kontrolllampe  
Bautiefe 300 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	kW	Best.-Nr.	Euro
800	0,8	113.080	708,-
1000	1,2	113.100	819,-
1200	1,2	113.120	899,-
1400	1,6	113.140	1.025,-
1600	2,0	113.160	1.157,-
1800	2,4*	113.180	1.345,-
2000	2,4*	113.200	1.389,-



**Dish warmers, 230 V**  
CNS 18/10, bent down all over 30-40 mm  
with square-pipe, On/Off switch with  
gradual control, pilot lamp  
Depth 300 mm, Height 400 mm

W (mm)	kW	Code-No.	Euro
800	0,8	113.080	708,-
1000	1,2	113.100	819,-
1200	1,2	113.120	899,-
1400	1,6	113.140	1.025,-
1600	2,0	113.160	1.157,-
1800	2,4*	113.180	1.345,-
2000	2,4*	113.200	1.389,-

\*mit zwei Schaltkreisen

\*with two switching circuits





## Hochschränke

CNS 18/10, Rohrsteher aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, mit Hartgummifüßen, höhenverstellbar, Regalböden allseitig 40 mm abgekantet und mit Traverse verstärkt  
Höhe 1800 mm

B (mm)	T (mm)	Best.-Nr.	Euro
--------	--------	-----------	------

### mit 2 Flügeltüren

800	600	376.080	1.763,-
1000	600	376.100	1.844,-
800	700	377.080	1.865,-
1000	700	377.100	1.920,-

### mit je 2 Schiebetüren übereinander

1200	600	386.120	2.628,-
1400	600	386.140	2.877,-
1600	600	386.160	3.125,-
1200	700	387.120	2.753,-
1400	700	387.140	2.999,-
1600	700	387.160	3.247,-



## Cupboards

CNS 18/10, tubular stands made of square-pipe 40 x 40 mm with hard rubber feet, adjustable, shelves bent down all over 40 mm and reinforced with cross-member  
Height 1800 mm

W (mm)	D (mm)	Code-No.	Euro
--------	--------	----------	------

### with 2 hinged doors

800	600	376.080	1.763,-
1000	600	376.100	1.844,-
800	700	377.080	1.865,-
1000	700	377.100	1.920,-

### with 2 sliding doors each one upon the other

1200	600	386.120	2.628,-
1400	600	386.140	2.877,-
1600	600	386.160	3.125,-
1200	700	387.120	2.753,-
1400	700	387.140	2.999,-
1600	700	387.160	3.247,-



## Wandregale

CNS 18/10, bestehend aus:  
Wandbord, Konsolen, Verstellsschienen

### Wandbord

B (mm)	T (mm)	Best.-Nr.	Euro
--------	--------	-----------	------

600	300	603.060	108,-
800	300	603.080	112,-
1000	300	603.100	118,-
1200	300	603.120	126,-
1400	300	603.140	139,-
1600	300	603.160	147,-
1800	300	603.180	156,-
2000	300	603.200	164,-



### 1 Paar Verstellsschiene

Länge 600 mm

Best.-Nr. 600.060

Euro 25,-

### 1 Paar Konsolen

Best.-Nr. 600.600

Euro 45,-



## Wall shelves

CNS 18/10, consisting of:  
wall shelf, consoles, adjusting bars

### Wall shelves

W (mm)	D (mm)	Code-No.	Euro
--------	--------	----------	------

600	300	603.060	108,-
800	300	603.080	112,-
1000	300	603.100	118,-
1200	300	603.120	126,-
1400	300	603.140	139,-
1600	300	603.160	147,-
1800	300	603.180	156,-
2000	300	603.200	164,-

### 1 pair of adjusting bars

length 600 mm

Code-No. 600.060

Euro 25,-

### 1 pair of consoles

Code-No. 600.600

Euro 45,-



**Tellerbord** aus CNS 18/10

	Größe (mm)	Best. Nr.	Euro
	B 800 x T 200	<b>362.080</b>	<b>49,-</b>
aus CNS	B 1000 x T 200	<b>362.100</b>	<b>58,-</b>
Winkelprofil	B 1200 x T 200	<b>362.120</b>	<b>66,-</b>
verstärkt	B 1400 x T 200	<b>362.140</b>	<b>74,-</b>



**Plate shelf** made of CNS 18/10

	Size (mm)	Code-No.	Euro
	W 800 x D 200	<b>362.080</b>	<b>49,-</b>
made of CNS	W 1000 x D 200	<b>362.100</b>	<b>58,-</b>
angle profile	W 1200 x D 200	<b>362.120</b>	<b>66,-</b>
reinforced	W 1400 x D 200	<b>362.140</b>	<b>74,-</b>



**Tellerbord** aus CNS 18/10

	Größe (mm)	Best. Nr.	Euro
	B 800 x T 300	<b>363.080</b>	<b>64,-</b>
aus CNS	B 1000 x T 300	<b>363.100</b>	<b>76,-</b>
Winkelprofil	B 1200 x T 300	<b>363.120</b>	<b>87,-</b>
verstärkt	B 1400 x T 300	<b>363.140</b>	<b>99,-</b>



**Plate shelf** made of CNS 18/10

	Size (mm)	Code-No.	Euro
	W 800 x D 300	<b>363.080</b>	<b>64,-</b>
made of CNS	W 1000 x D 300	<b>363.100</b>	<b>76,-</b>
angle profile	W 1200 x D 300	<b>363.120</b>	<b>87,-</b>
reinforced	W 1400 x D 300	<b>363.140</b>	<b>99,-</b>

Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivery without GN containers!



**Edelstahl-Polierspray 500 ml**  
pflegt Chrom- und Edelstahlflächen  
**Best.-Nr. 173.031**  
**Euro 12,-**



**Stainless steel polishing spray 500 ml**  
for cleaning chromium and stainless steel surfaces  
**Code-No. 173.031**  
**Euro 12,-**



**GN-Behälter Aufsatzbord für 3 GN 1/3, 150 mm tief**  
aus CNS 18/10  
B 980 x T 240 x H 210 mm  
**Best. Nr. 464.150**  
**Euro 145,-**



**GN containers overshelf for 3 GN 1/3, 150 mm deep**  
made of CNS 18/10  
W 980 x D 240 x H 210 mm  
**Code-No. 464.150**  
**Euro 145,-**



Lieferung ohne GN-Behälter!  
Delivery without GN containers!



**Gewürzbord für GN-Behälter 1/6**  
aus CNS 18/10, inklusive Befestigungsmaterial

Größe (mm)	Best. Nr.	Euro
B 800 x T 200 für 4 GN 1/6	<b>384.080</b>	<b>119,-</b>
B 1000 x T 200 für 5 GN 1/6	<b>384.100</b>	<b>137,-</b>
B 1200 x T 200 für 6 GN 1/6	<b>384.120</b>	<b>158,-</b>
B 1400 x T 200 für 7 GN 1/6	<b>384.140</b>	<b>179,-</b>



**Spice shelf for GN containers 1/6**  
made of CNS 18/10, fastener included

Size (mm)	Cod-No.	Euro
W 800 x D 200 for 4 GN 1/6	<b>384.080</b>	<b>119,-</b>
W 1000 x D 200 for 5 GN 1/6	<b>384.100</b>	<b>137,-</b>
W 1200 x D 200 for 6 GN 1/6	<b>384.120</b>	<b>158,-</b>
W 1400 x D 200 for 7 GN 1/6	<b>384.140</b>	<b>179,-</b>



## Drop-In-Geräte

- Elektro-Einbaumodule für hitzebeständige bauseits vorhandene Abdeckungen.
- Zwischen zwei Geräten muss eine Trennwand eingebaut werden.
- Geräte sind CE gekennzeichnet.
- Die Einbaumodule sind komplett verdrahtet, ohne Schalterblende.
- Die Außenmaße sind inklusive Rahmen, umlaufend 20 mm.



## Drop-In devices

- Electric integration-modules for built-in heat-resistant support frame.
- A partition wall must be installed between the devices.
- Devices are CE-marked.
- Integration modules are completely wired, without switch panel faceplate.
- Outside dimension includes frame, circular 20 mm.



### Einbecken-Friteuse

B 400 x T 600 mm  
Inhalt: 9 Liter  
Ausschnitt Abmessung: B 390 x T 590 mm  
Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Gewicht: 10,5 kg  
**Best.-Nr. 141.400**  
**Euro 1.076,-**



### Deep fat fryer, 1 basin

W 400 x D 600 mm  
Capacity: 9 litres  
Cutout size: W 390 x D 590 mm  
Power: 6 kW / 3 NAC 400 V  
Weight: 10,5 kg  
**Code-No. 141.400**  
**Euro 1.076,-**

### Doppelbecken-Friteuse

B 600 x T 600 mm  
Inhalt: 2x 9 Liter  
Ausschnitt Abmessung: B 590 x T 590 mm  
Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 400 V  
**Best.-Nr. 141.600**  
**Euro 1.774,-**

### Deep fat fryer, 2 basins

W 600 x D 600 mm  
Capacity: 2x 9 litres  
Cutout size: W 590 x D 590 mm  
Power: 12 kW / 3 NAC 400 V  
**Code-No. 141.600**  
**Euro 1.774,-**



### Frittenwanne GN 1/1, 150 mm tief

B 400 x T 600 mm  
Ausschnitt Abmessung:  
B 390 x T 590 mm  
Anschlusswert: 1,3 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 8,8 kg  
**Best.-Nr. 141.350**  
**Euro 815,-**



### Basin for French fries GN 1/1, 150 mm deep

W 400 x D 600 mm  
Cutout size:  
W 390 x D 590 mm  
Power: 1,3 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 8,8 kg  
**Code-No. 141.350**  
**Euro 815,-**



### Wasserbad GN 1/1, 150 mm tief

B 400 x T 600 mm  
Ausschnitt Abmessung:  
B 390 x T 590 mm  
Anschlusswert: 2,6 kW / 1 NAC 230 V  
**Best.-Nr. 145.350**  
**Euro 783,-**



### Bain Marie GN 1/1, 150 mm deep

W 400 x D 600 mm  
Cutout size:  
W 390 x D 590 mm  
Power: 2,6 kW / 1 NAC 230 V  
**Code-No. 145.350**  
**Euro 783,-**



### Grillplatte glatte Bratfläche

1 Heizzone  
B 400 x T 600 mm  
Ausschnitt Abmessung:  
B 390 x T 590 mm  
Anschlusswert: 3,9 kW / 3 NAC 400 V  
**Best.-Nr. 147.390**  
**Euro 936,-**



### Grill plate, frying surface smooth

1 heating zone  
W 400 x D 600 mm  
Cutout size:  
W 390 x D 590 mm  
Power: 3,9 kW / 3 NAC 400 V  
**Code-No. 147.390**  
**Euro 936,-**

### Grillplatte glatte Bratfläche

2 Heizzonen  
B 600 x T 600 mm  
Ausschnitt Abmessung:  
B 590 x T 590 mm  
Anschlusswert: 7,8 kW / 3 NAC 400 V  
**Best.-Nr. 147.550**  
**Euro 1.245,-**



### Grill plate, frying surface smooth

2 heating zones  
W 600 x D 600 mm  
Cutout size:  
W 590 x D 590 mm  
Power: 7,8 kW / 3 NAC 400 V  
**Code-No. 147.550**  
**Euro 1.245,-**



### Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus CNS, Regal aus verchromtem Stahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Einfache Montage!  
B 1200 x T 600 x H 890 mm

Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613431932

**Best.-Nr. 601.152**

**Euro 139,-**



### Work table

Reinforced working top in chrome nickel steel, shelf in chrome-plated steel up to approx. 250 kg carrying capacity.

Easy assembly! Weight: 23 kg  
W 1200 x D 600 x H 890 mm

**Code-No. 601.152**

**Euro 139,-**



### Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus CNS, ca. 300 kg Belastung möglich. Das Regal aus verchromtem Stahl mit 2 variabel einsetzbaren Böden, à ca. 200 kg möglicher Gewichtsbelastung. Einfache Montage!

B 1300 x T 690 x H 875 mm

Gewicht: 26,3 kg

EAN 4015613400198

**Best.-Nr. 601.153**

**Euro 165,-**



### Work table

Reinforced working top in chrome nickel steel, up to approx. 300 kg carrying capacity. Shelf in chrome-plated steel with 2 adjustable boards, each approx. 200 kg maximum load per board.

Easy assembly! Weight: 26,3 kg

W 1300 x D 690 x H 875 mm

**Code-No. 601.153**

**Euro 165,-**



### Arbeitstisch mit Bodenbord, CNS 18/10

Füße höhenverstellbar, Distanz zwischen Arbeitsfläche und Bodenbord 66 cm. Einfache Montage!

B 1400 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 23 kg

EAN 4015613415505

**Best.-Nr. 601.150**

**Euro 299,-**



### Work table with bottom shelf, chrome nickel steel

Height adjustable feet, distance between working surface and bottom shelf 66 cm. Easy assembly!

W 1400 x D 700 x H 860-900 mm

Weight: 23 kg

**Code-No. 601.150**

**Euro 299,-**



**Arbeitstische mit Bodenbord,**  
CNS, Füße höhenverstellbar,  
einfache Montage!

**Arbeitstisch**

B 1000 x T 700 x H 860-900 mm  
Gewicht: 19 kg  
EAN 4015613431970  
**Best.-Nr. 601.710**  
**Euro 239,-**

**Arbeitstisch**

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm  
Gewicht: 22 kg  
EAN 4015613432038  
**Best.-Nr. 601.712**  
**Euro 269,-**



**Work tables with bottom shelf,**  
stainless steel, height adjustable feet,  
easy assembly!

**Work table**

W 1000 x D 700 x H 860-900 mm  
Weight: 19 kg  
**Code-No. 601.710**  
**Euro 239,-**

**Work table**

W 1200 x D 700 x H 860-900 mm  
Weight: 22 kg  
**Code-No. 601.712**  
**Euro 269,-**



**Büro-Regal**

verchromt  
4 Gitterfachböden  
4 Eckpfosten

**Tragkraft 150 kg**, gleichmäßig verteilt  
einfache Montage  
B 760 x T 350 x H 1510 mm  
Gewicht: 11 kg  
EAN 4015613391274  
**Best.-Nr. 601.151**  
**Euro 56,-**

150 kg

**Lager-Regal**

verchromt  
4 Gitterfachböden  
4 Eckpfosten

**Tragkraft 300 kg**, gleichmäßig verteilt  
einfache Montage  
B 915 x T 455 x H 1820 mm  
Gewicht: 20,5 kg  
EAN 4015613391250  
**Best.-Nr. 601.182**  
**Euro 72,-**

300 kg



**Office-Shelf**

chrome-plated  
4 grid shelves,  
4 poles

**Carrying Capacity 150 kg**,  
load evenly distributed  
easy assembly, weight: 11 kg  
W 760 x D 350 x H 1510 mm  
**Code-No. 601.151**  
**Euro 56,-**

150 kg

**Store-Shelf**

chrome-plated  
4 grid shelves,  
4 poles

**Carrying Capacity 300 kg**,  
load evenly distributed  
easy assembly, weight 20,5 kg  
W 915 x D 455 x H 1820 mm  
**Code-No. 601.182**  
**Euro 72,-**

300 kg



**Wein-Regal, verchromt**

für ca. 100 - 130 Flaschen  
5 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten

**9 Flaschenaussparungen pro Boden**  
einfache Montage  
B 915 x T 355 x H 1370 mm  
Gewicht: 14 kg  
EAN 4015613391816  
**Best.-Nr. 601.161**  
**Euro 67,50**

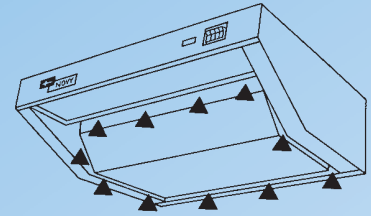
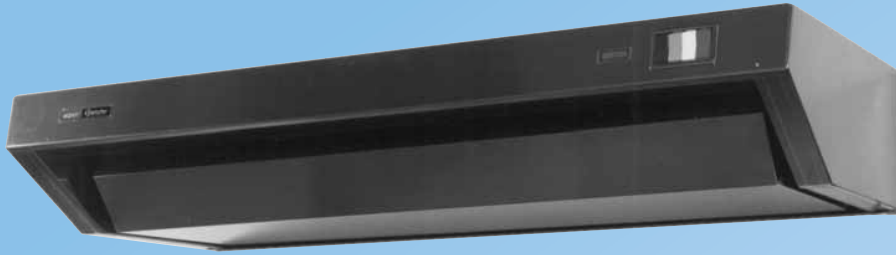


**Wine rack, chrome-plated**

for approx. 100 -130 bottles  
5 grid shelves, 4 poles

**9 recesses for bottles per board**  
easy assembly  
W 915 x D 355 x H 1370 mm  
Weight: 14 kg  
**Code-No. 601.161**  
**Euro 67,50**





### Novy-Dunstabzugshauben

- CNS 18/10
- 1 NAC 220-240 V
- Gebläsemotoren und Beleuchtung
- Zubehör für die Wandaufhängung wird mitgeliefert
- 3 Gebläsestufen

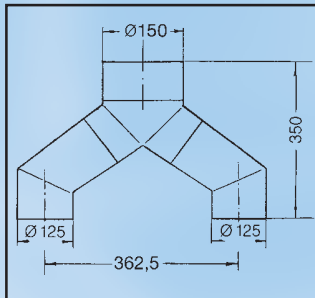


### Novy-exhaust hoods

- CNS 18/10
- 1 NAC 220-240 V
- Fan motor and lighting
- Accessories for wall fastening are delivered along
- 3 fan power levels



B x T x H mm W x D x H mm	Anzahl Gebläsemotor u. Abluftausgänge Number of fan motor and exhaust outlets	kW	(m <sup>3</sup> /h)	Code-No.	Euro
600 x 520 x 170	1	0,08	540	100.060	615,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100.090	935,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100.100	978,-



**Vorteil:** mit diesem Stutzen können zwei Ausgänge zusammengeführt werden

Der Stutzen verbindet die beiden Ausgänge 125 mm Ø auf einen Ausgang 150 mm Ø

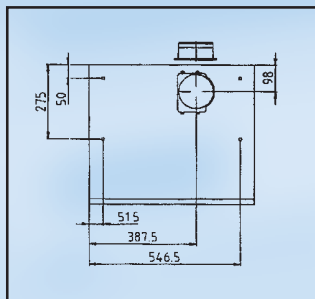
Stutzen zu Hauben 900 und 1000 mm  
**Best.-Nr. 100.103**  
Euro 101,-



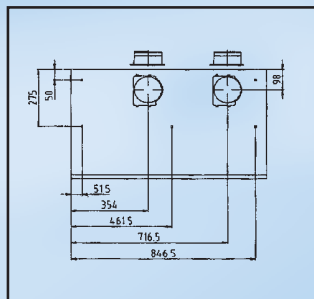
**Advantage:** with this adapter two outlets can be consolidated.

The adapter joins both of the outlets of 125 mm Ø to one outlet of 150 mm Ø.

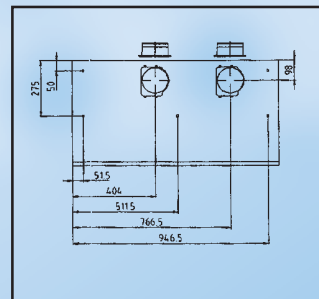
Adapter for hoods 900 and 1000 mm  
**Code-No. 100.103**  
Euro 101,-



Best.-Nr. 100.060



Best.-Nr. 100.090



Best.-Nr. 100.100



### Vorteile der Randabsaugung:

- großflächige, leicht zu säubernde Unterseite
- besonders starke Saugwirkung an den vier Außenkanten / eine optimale Absaugleistung
- das Abschirmblech schützt die Gebläsemotoren vor Hitze und isoliert vor Geräuschen
- die verschleißbaren Ganzmetallfilter sind herausnehmbar und in der Spülmaschine leicht zu reinigen



### Advantages of peripheral extraction:

- extensive, easy to clean bottom side
- extra strong suction effect at the four outer edges / ideal extraction performance
- Shield plate prevents fan motors from heat and insulates from noise
- the all-metal filters hardly ever wear out and are removable and also easy to clean in the dishwasher

# Dunstabzugshauben Exhaust hoods

# Bartscher



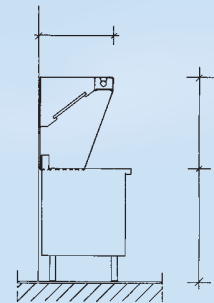
## Snack-Haube, für Snack-Geräte 650 mm tief

- Höhe 800 mm
- Außenverkleidung CNS 18/10
- rundumlaufende, verschweißte Fettauffangrinne
- Flammenschutzfilter
- inklusive Beleuchtung
- ohne Motor



## Snack-hoods, for Snack-devices 650 mm deep

- Height 800 mm
- Outer lining CNS 18/10
- welded fat collecting gutter all around the hood
- Flame protection filter
- includes lighting
- without motor



B (mm) W (mm)	Filter	Lampen Light	(m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
				∅	∅		
1000	2	1 x 18 W	800	17	20	238.100	1.590,-
1200	2	1 x 18 W	1000	17	20	238.120	1.680,-
1400	3	1 x 18 W	1200	20	25	238.140	1.820,-
1600	3	1 x 36 W	1300	20	25	238.160	1.980,-
1800	3	1 x 36 W	1500	25	25	238.180	2.140,-
2000	4	1 x 36 W	1650	25	25	238.200	2.298,-
2200	4	1 x 36 W	1800	25	30	238.220	2.470,-
2400	4	1 x 58 W	2000	25	30	238.240	2.740,-
2800	5	1 x 58 W	2200	28	32	238.280	2.990,-



Dunstabzugshauben auch für Serie 600 mm  
Best.-Nr. und Preise wie vor, jedoch bitte bei  
Bestellung die Geräte-Serie 600 mm angeben.

Hinweis:

- Die Montage des externen Gebläses für Snack-Hauben kann wahlweise direkt auf der Dunstabzugshaube erfolgen, oder als externes Gebläse in einem Nebenraum untergebracht werden.
- Die Ausblasrichtung wird bei der Montage festgelegt.



Exhaust hoods also available for 600 mm series  
Order no. and prices as before, please be so kind  
and specify the "device-series 600 mm" with order.

Note:

- The fixation of the external fan for Snack-hoods can be optionally mounted directly on the exhaust hood or can be placed in adjoining room as an external blower.
- The blow-out direction is defined at fixation.



### Haubenkörper

komplett aus CNS 18/10 mit verschweißter Fettauffangrinne, Filterträger mit zusätzlichem Fettauffangkanal.

### Filter

Flammschutzfilter serienmäßig, komplett aus CNS 18/10, sehr hoher Fettabscheidegrad.

### Beleuchtung

Integrierte Beleuchtung, blendfrei eingebaut mit Fettschutzabdeckung sowie Ein- und Ausschalter, serienmäßig.

### Gebälse

Fischbach Radial-Leiselauf Motor

### Regler

elektronisch stufenloser Regler, nur Wandhauben



### Hood body

completely made of CNS 18/10 with welded fat collecting gutter, Filter support with extra fat collecting duct.

### Filter

Flame protection filter is standard, completely made of CNS 18/10, very highly grease repellent.

### Lighting

Integrated lighting, built-in glare-free with fat protection cover as well as on- and off switch, standard.

### Fan

Fischbach Radial-Leiselauf (low noise) motor

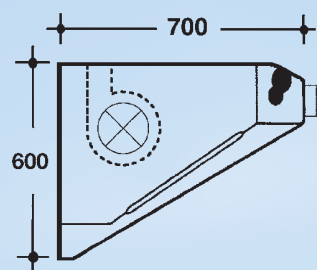
### Control

electronic continuously adjustable control, wall-mounted hoods only



## Wandhauben Serie 700

## Wall-mounted hoods Series 700



### mit Motor



### with motor

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m³/h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	∅		
1300	2	1500	22	25	233.130	1.934,-
1400	2	1500	22	25	233.140	2.049,-
1500	2	1500	25	30	233.150	2.171,-
1600	3	1500	25	30	233.160	2.249,-
1700	3	1500	25	30	233.170	2.325,-
1800	3	1500	25	30	233.180	2.415,-
2000	4	1500	28	32	233.200	2.475,-
2200	4	1500	30	35	233.220	2.575,-
2400	4	1500	30	35	233.240	2.665,-
2600	5	1500	30	35	233.260	2.776,-
2800	5	1500	30	35	233.280	2.836,-
3000	5	1500	30	35	233.300	2.975,-



### ohne Motor



### without motor

B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hoods (m³/h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	∅		
1000	2	1100	20	25	234.100	826,-
1200	2	1300	22	25	234.120	917,-
1400	2	1400	24	26	234.140	998,-
1600	3	1700	25	30	234.160	1.089,-
1800	3	2000	27	30	234.180	1.180,-
2000	4	2300	30	32	234.200	1.261,-
2200	4	2500	30	35	234.220	1.352,-
2400	4	2800	32	36	234.240	1.443,-
2600	5	3000	35	40	234.260	1.531,-
2800	5	3300	35	40	234.280	1.612,-
3000	6	3500	35	40	234.300	1.692,-
3200	6	3700	36	42	234.320	1.997,-
3400	6	3900	36	42	234.340	2.137,-
3600	7	4200	38	45	234.360	2.277,-
3800	7	4500	40	45	234.380	2.410,-
4000	8	4800	40	45	234.400	2.550,-



 **Wandhauben Serie 900**

 **Wall-mounted hoods Series 900**



 **mit Motor**  
 **with motor**

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	∅		
1300	2	1500	22	25	216.130K	1.998,-
1400	2	1500	22	25	216.140K	2.158,-
1500	2	1500	25	30	216.150K	2.287,-
1600	3	1500	25	30	216.160K	2.370,-
1700	3	1500	25	30	216.170K	2.468,-
1800	3	1500	25	30	216.180K	2.528,-
2000	4	2800	28	32	216.200K	2.628,-
2200	4	2800	30	35	216.220K	2.680,-
2400	4	2800	30	35	216.240K	2.799,-
2600	5	2800	30	35	216.260K	2.915,-
2800	5	2800	30	35	216.280K	2.999,-
3000	6	2800	30	35	216.300K	3.130,-

 **ohne Motor**  
 **without motor**

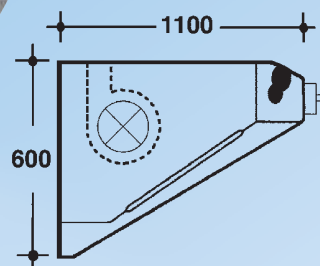
B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hood (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	∅		
1000	2	1200	20	25	217.100K	897,-
1200	2	1400	22	25	217.120K	978,-
1400	2	1500	24	26	217.140K	1.068,-
1600	3	1800	25	30	217.160K	1.159,-
1800	3	2100	27	30	217.180K	1.240,-
2000	4	2400	30	32	217.200K	1.332,-
2200	4	2600	30	35	217.220K	1.422,-
2400	4	2900	32	36	217.240K	1.526,-
2600	5	3100	35	40	217.260K	1.594,-
2800	5	3400	35	40	217.280K	1.689,-
3000	6	3600	35	40	217.300K	1.749,-
3200	6	3800	36	42	217.320K	1.895,-
3400	6	4000	36	42	217.340K	2.085,-
3600	7	4300	38	45	217.360K	2.197,-
3800	7	4600	40	45	217.380K	2.340,-
4000	8	4800	40	45	217.400K	2.470,-



### Wandhauben Serie 1100



### Wall-mounted hoods Series 1100



mit Motor



with motor

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	9 Euro
			∅	Ø		
1300	2	1500	25	28	218.130K	2.136,-
1400	2	1500	25	28	218.140K	2.290,-
1500	2	1500	26	30	218.150K	2.410,-
1600	3	1500	26	30	218.160K	2.520,-
1700	3	1500	28	32	218.170K	2.590,-
1800	3	1500	28	32	218.180K	2.685,-
2000	4	2800	30	35	218.200K	2.768,-
2200	4	2800	30	35	218.220K	2.854,-
2400	4	2800	32	36	218.240K	2.945,-
2600	5	2800	32	38	218.260K	3.093,-
2800	5	2800	35	40	218.280K	3.217,-
3000	6	2800	35	40	218.300K	3.298,-



ohne Motor



without motor

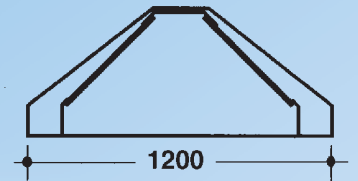
B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hoods (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1000	2	1300	20	25	219.100K	967,-
1200	2	1550	22	25	219.120K	1.058,-
1400	2	1800	24	26	219.140K	1.139,-
1600	3	2050	25	30	219.160K	1.230,-
1800	3	2300	27	30	219.180K	1.380,-
2000	4	2600	30	32	219.200K	1.411,-
2200	4	2800	30	35	219.220K	1.499,-
2400	4	3100	32	36	219.240K	1.594,-
2600	5	3300	35	40	219.260K	1.674,-
2800	5	3550	35	40	219.280K	1.763,-
3000	6	3800	35	40	219.300K	1.854,-
3200	6	4000	36	42	219.320K	1.989,-
3400	6	4300	36	42	219.340K	2.147,-
3600	7	4600	38	45	219.360K	2.269,-
3800	7	4900	40	45	219.380K	2.392,-
4000	8	5200	40	45	219.400K	2.497,-



## Deckenhauben Serie 1200



## Ceiling-mounted hoods Series 1200



mit Motor



with motor

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1400	4	1500	25	30	220.140K	2.215,-
1600	6	1500	28	32	220.160K	2.378,-
1800	6	1500	30	35	220.180K	2.549,-
2000	6	2800	30	35	220.200K	3.146,-
2200	8	2800	35	40	220.220K	3.332,-
2400	8	2800	35	40	220.240K	3.492,-
2600	10	2800	35	40	220.260K	3.547,-



ohne Motor



without motor

B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hoods (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1200	4	2000	28	28	221.120K	1.444,-
1400	4	2350	31	31	221.140K	1.640,-
1600	6	2700	33	33	221.160K	1.820,-
1800	6	3050	33	33	221.180K	1.963,-
2000	6	3400	38	38	221.200K	2.124,-
2200	8	3750	38	38	221.220K	2.321,-
2400	8	4100	41	41	221.240K	2.446,-
2600	10	4450	43	43	221.260K	2.646,-
2800	10	4800	43	43	221.280K	2.798,-
3000	10	5150	48	48	221.300K	2.940,-
3200	10	5500	48	48	221.320K	3.097,-
3400	10	5850	48	48	221.340K	3.263,-
3600	12	6200	51	51	221.360K	3.424,-
3800	12	6550	51	51	221.380K	3.586,-
4000	12	6900	53	53	221.400K	3.757,-



Regler mit 7 Stufen zur Wandmontage  
Best.-Nr. 220.100  
Euro 283,-



Controller with 7 levels for wall mounting  
Code-No. 220.100  
Euro 283,-

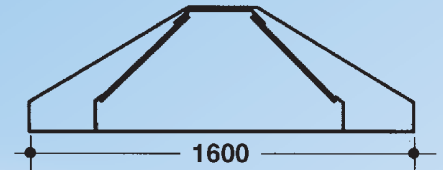
Weitere Größen auf Anfrage



### Deckenhauben Serie 1600



### Ceiling-mounted hoods Series 1600



mit Motor



with motor

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1800	6	1500	35	40	242.180	2.536,-
2000	6	1500	35	40	242.200	2.720,-
2200	8	2800	40	45	242.220	2.900,-
2400	8	2800	40	45	242.240	3.366,-
2600	10	2800	43	48	242.260	3.547,-
2800	10	2800	47	52	242.280	3.698,-
3000	10	2800	47	52	242.300	3.820,-



ohne Motor



without motor

B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hoods (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1600	6	4300	40	45	222.160K	1.997,-
1800	6	4500	40	45	222.180K	2.184,-
2000	6	5000	40	45	222.200K	2.340,-
2200	8	5500	45	50	222.220K	2.485,-
2400	8	6000	45	50	222.240K	2.667,-
2600	10	6500	48	52	222.260K	2.828,-
2800	10	7000	50	55	222.280K	2.990,-
3000	10	7500	50	60	222.300K	3.161,-
3200	10	8000	50	60	222.320K	3.315,-
3400	10	8550	55	65	222.340K	3.484,-
3600	12	9000	55	65	222.360K	3.640,-
3800	12	9500	60	65	222.380K	3.789,-
4000	12	10000	60	70	222.400K	3.969,-



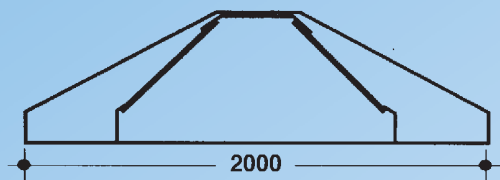
Regler mit 7 Stufen zur Wandmontage  
Best.-Nr. 220.100  
Euro 283,-





Controller with 7 levels for wall mounting  
Code-No. 220.100  
Euro 283,-

 **Deckenhauben Serie 2000**

 **Ceiling-mounted hoods Serie 2000**



 **mit Motor**  
 **with motor**

B (mm) W (mm)	Filter	Motor Leistung Capacity motor (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
2000	6	1500	40	50	243.200	3.081,-
2200	8	2800	48	52	243.220	3.497,-
2400	8	2800	50	60	243.240	3.658,-
2600	10	2800	50	60	243.260	3.819,-
2800	10	2800	50	60	243.280	3.991,-
3000	12	2800	58	64	243.300	4.144,-

 **ohne Motor**  
 **without motor**

B (mm) W (mm)	Filter	Hauben Hoods (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
			∅	Ø		
1600	6	4300	40	45	223.160K	2.184,-
1800	6	4500	40	45	223.180K	2.345,-
2000	6	6200	45	50	223.200K	2.449,-
2200	8	6800	48	52	223.220K	2.667,-
2400	8	7400	50	60	223.240K	2.828,-
2600	10	8000	50	60	223.260K	2.992,-
2800	10	8600	50	60	223.280K	3.318,-
3000	10	9300	58	64	223.300K	3.471,-
3200	10	9900	60	65	223.320K	3.640,-
3400	10	10500	60	65	223.340K	3.792,-
3600	12	11100	60	70	223.360K	3.962,-
3800	12	11800	60	70	223.380K	4.126,-
4000	12	12400	65	75	223.400K	4.284,-

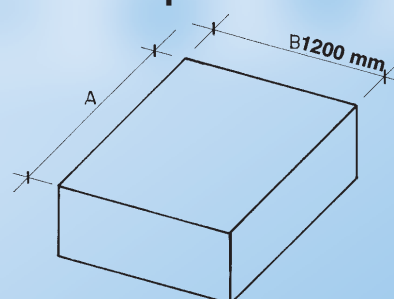
 **Regler mit 7 Stufen zur Wandmontage**  
Best.-Nr. 220.100  
Euro 283,-

 **Controller with 7 levels for wall mounting**  
Code-No. 220.100  
Euro 283,-

 **Wandschwadenhaube**



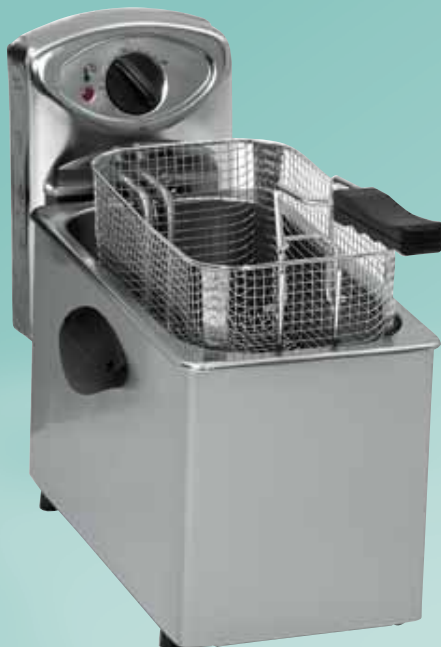
 **Wall-mounted vapour hoods**



 **ohne Motor**  
 **without motor**

B (mm) W (mm)	Hauben Hoods (m <sup>3</sup> /h)	Abzugskanal Exhaust duct		Code-No.	Euro
		∅	Ø		
1000	1300	20	25	236.100K	1.089,-
1200	1500	20	25	236.120K	1.185,-
1600	2000	25	30	236.160K	1.292,-

Weitere Größen auf Anfrage



### Elektro-Friteuse

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl,  
1 Becken, 1 Korb  
Inhalt: 4 Liter  
Anschlusswert:  
2,1 kW / 1 NAC 230 V  
B 215 x T 395 x H 315 mm  
Sicherheitsthermostat  
(Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 5 kg  
EAN 4015613336305  
**Best.-Nr. A165.105**  
**Euro 83,-**

### Ersatzkorb

Gewicht: 1 kg  
EAN 4015613339467  
**Best.-Nr. A024.236**  
**Euro 7,50**



### Electric deep fat fryer

Body, lid and control panel box stainless steel  
1 basin, 1 basket  
Capacity: 4 litres  
Power:  
2,1 kW / 1 NAC 230 V  
W 215 x D 395 x H 315 mm  
Safety thermostat  
(Overheating protection)  
Weight: 5 kg  
**Code-No. A165.105**  
**Euro 83,-**

### Substitute basket

Weight: 1 kg  
**Code-No. A024.236**  
**Euro 7,50**



### Elektro-Friteuse

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,  
Schaltkasten aus Kunststoff  
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 4 Liter  
Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
B 200 x T 400 x H 280 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 3,3 kg  
EAN 4015613392271  
**Best.-Nr. A165.110**  
**Euro 63,-**



### Electric deep fat fryer

Body and lid stainless steel,  
control panel box plastic  
1 basin, 1 basket, capacity: 4 litres  
Power: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
W 200 x D 400 x H 280 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 3,3 kg  
**Code-No. A165.110**  
**Euro 63,-**



### Elektro-Doppel-Friteuse

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,  
Schaltkasten aus Kunststoff  
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter  
Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 400 x T 400 x H 280 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 6,5 kg  
EAN 4015613392288  
**Best.-Nr. A165.112**  
**Euro 125,-**



### Electric double deep fat fryer

Body and lid stainless steel  
Control panel box plastic  
2 basins, 2 baskets, capacity: 2 x 4 litres  
Power: 2 x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 400 x D 400 x H 280 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 6,5 kg  
**Code-No. A165.112**  
**Euro 125,-**

# Friteusen Deep fat fryers

# APEXA



## Elektro-Friteuse

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl,  
1 Becken, 1 Korb  
Inhalt: 4 Liter  
Anschlusswert: 2,0 kW / 1 NAC 230 V  
B 220 x T 400 x H 315 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613423937  
**Best.-Nr. A162.400E**  
**Euro 89,-**



## Electric deep fat fryer

Body, lid and control panel box  
stainless steel  
1 basin, 1 basket  
Capacity: 4 litres  
Power: 2,0 kW / 1 NAC 230 V  
W 220 x D 400 x H 315 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 7 kg  
**Code-No. A162.400E**  
**Euro 89,-**



## Ersatzkorb

Gewicht: 0,5 kg  
EAN 4015613426372  
**Best.-Nr. A040454**  
**Euro 17,-**



## Substitute basket

Weight: 0,5 kg  
**Code-No. A040454**  
**Euro 17,-**



## Elektro-Doppel-Friteuse

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl,  
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter  
Anschlusswert:  
2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 435 x T 400 x H 315 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 10,5 kg  
EAN 4015613423944  
**Best.-Nr. A162.402E**  
**Euro 179,-**



## Electric double deep fat fryer

Body, lid and control panel box  
stainless steel  
2 basins, 2 baskets, Capacity: 2 x 4 litres  
Power:  
2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 435 x D 400 x H 315 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 10,5 kg  
**Code-No. A162.402E**  
**Euro 179,-**



### Elektro-Friteuse

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl  
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter  
Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
B 265 x T 430 x H 340 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 7,1 kg  
EAN 4015613423951  
**Best.-Nr. A162.800E**  
**Euro 115,-**



### Electric deep fat fryer

Body, lid and control panel box stainless steel  
1 basin, 1 basket, Capacity: 8 litres  
Power: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
W 265 x D 430 x H 340 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 7,1 kg  
**Code-No. A162.800E**  
**Euro 115,-**



### Ersatzkorb

EAN 4015613426396  
**Best.-Nr. A040456**  
**Euro 20,-**



### Substitute basket

**Code-No. A040456**  
**Euro 20,-**



### Elektro-Doppel-Friteuse

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl  
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter  
Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 550 x T 430 x H 340 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 12,5 kg  
EAN 4015613423968  
**Best.-Nr. A162.802E**  
**Euro 249,-**



### Electric double deep fat fryer

Body, lid and control panel box stainless steel  
2 basins, 2 baskets, Capacity: 2 x 8 litres  
Power: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 550 x D 430 x H 340 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 12,5 kg  
**Code-No. A162.802E**  
**Euro 249,-**



### 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: verzinkt, Inhalt: 12 Liter  
H 430 mm x B 350 mm, Gewicht: 5 kg

EAN 4015613274096

**Best.-Nr. A150.460V**

**Euro 99,-**



### Fat disposal container

By means of the safety connection between lid and bucket the lid automatically clicks into place when carried.

- Lid locks during transport
- Cover for outlet, especially safe spout for pouring out
- Safety connection between bucket and lid
- additional heat-protected handle for emptying
- elevated bottom rim with openings for air circulation

Material: galvanized, capacity: 12 litres  
H 430 mm x W 350 mm

Weight: 5 kg

**Code-No. A150.460V**

**Euro 99,-**



# Friteusen Deep fat fryers

# APEXA



**Elektro-Tischfriteuse mit Fettablasshahn**  
Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl  
1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter  
Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
B 290 x T 550 x H 410 mm  
mit Sicherheitsthermostat  
Gewicht: 10 kg  
EAN 4015613399591  
**Best.-Nr. A150.107**  
**Euro 239,-**



**Electric table-top deep fat fryer with oil drain tap**  
Body, lid and control panel box chrome nickel steel  
1 basin, deep-drawn, 1 basket, Capacity: 8 litres  
Power: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
W 290 x D 550 x H 410 mm  
with safety thermostat  
Weight: 10 kg  
**Code-No. A150.107**  
**Euro 239,-**



**Ersatzkorb**  
EAN 4015613405711  
**Best.-Nr. A040571**  
**Euro 24,-**



**Substitute basket**  
**Code-No. A040571**  
**Euro 24,-**



**Elektro-Doppel-Tischfriteuse mit Fettablasshahn**  
Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl  
2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter  
Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 580 x T 550 x H 410 mm, mit Sicherheitsthermostat  
Gewicht: 22 kg  
EAN 4015613399607  
**Best.-Nr. A150.207**  
**Euro 419,-**

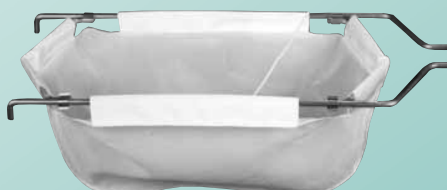


**Electric double table-top deep fat fryer with oil drain tap**  
Body, lid and control panel box chrome nickel steel  
2 basins, deep-drawn, 2 baskets, Capacity: 2 x 8 litres  
Power: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 580 x D 550 x H 410 mm, with safety thermostat  
Weight: 22 kg  
**Code-No. A150.207**  
**Euro 419,-**



**Fritierfettfilter**  
Der Fritierfettfilter ist aus Spezialgewebe und entfernt auch kleinste Brat- und Backreste zuverlässig. Einsetzbar bei Temperaturen bis 190° C und problemlos zu reinigen.  
Gewicht: 0,25 kg  
EAN 4016098100986  
**Best.-Nr. A101.999**  
**Euro 99,-**

**Ersatzfilter**, Gewicht: 0,1 kg  
EAN 4016098100979  
**Best.-Nr. A101.901**  
**Euro 54,-**



**Frying fat filter**  
The frying fat filter is made of special fabric and reliably removes frying and baking remnants. Can be used up to 190° C and can be cleaned without difficulties.  
Weight: 0,25 kg  
**Code-No. A101.999**  
**Euro 99,-**

**Substitute filter**  
Weight: 0,1 kg  
**Code-No. A101.901**  
**Euro 54,-**



**Bis zu 50% schneller mit gleicher Leistung und gleichzeitig keine Spritzer mehr. Spezialeinstellung zum Schmelzen von Fritierfett.**



**Up to 50% faster at same performance and at the same time no more splashes. Special setting for melting of frying fat.**



**Abdeckung des Heizelements, dadurch keine verschmutzten Ecken mehr. Abnehmbare Bedienungskonsole aus Edelstahl für einfache Reinigung.**



**Covering of heating elements, thus no more soiled corners. Detachable stainless steel control panel for easy cleaning.**



**Maximale Sicherheit**  
ausgerüstet mit 3-facher Sicherung gegen Überhitzung.



**Maximum Safety**  
equipped with threefold overheating protection.



**Elektro-Friteuse "PROFI-LINE"**  
Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl, Schaltkasten Kunststoff  
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 5 Liter  
Anschlusswert: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
B 265 x T 391 x H 280 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 5,3 kg  
EAN 4015613359809  
**Best.-Nr. A161.241**  
**Euro 157,-**



**Electric deep fat fryer "PROFI-LINE"**  
Body, lid and control panel stainless steel, control panel box plastic  
1 basin, 1 basket, Capacity: 5 litres  
Power: 3,2 kW / 1 NAC 230 V  
W 265 x D 391 x H 280 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 5,3 kg  
**Code-No. A161.241**  
**Euro 157,-**



**Ersatzkorb**  
EAN 4015613434261  
**Best.-Nr. A031.105**  
**Euro 26,-**



**Substitute basket**  
**Code-No. A031.105**  
**Euro 26,-**



**Elektro-Doppel-Friteuse "PROFI-LINE"**  
Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl, Schaltkasten Kunststoff  
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 5 Liter  
Anschlusswert: 2 x 3,2 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 496 x T 393 x H 280 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 10,6 kg  
EAN 4015613290102  
**Best.-Nr. A161.250**  
**Euro 316,-**



**Electric double deep fat fryer "PROFI-LINE"**  
Body, lid and control panel stainless steel, control panel box plastic  
2 basins, 2 baskets, capacity: 2 x 5 litres  
Power: 2 x 3,2 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 496 x D 393 x H 280 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 10,6 kg  
**Code-No. A161.250**  
**Euro 316,-**

# Friteusen Deep fat fryers

# APEXA



## Elektro-Friteuse "PROFI-LINE"

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl, Schaltkasten Kunststoff  
1 Becken 8 Liter inkl. 1 Korb  
Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230V  
B 270 x T 419 x H 332 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613336954  
**Best.-Nr. A161.260**  
**Euro 207,-**



## Elektro-Friteuse "PROFI-LINE" mit Fettablaßhahn

Ausführung wie A161.260, jedoch  
B 270 x T 483 x H 365 mm  
EAN 4015613371917  
**Best.-Nr. A162.305**  
**Euro 259,-**



## Electric deep fat fryer "PROFI-LINE"

Body, lid and control panel stainless steel, control panel box plastic  
1 basin 8 litres incl. 1 basket  
Power: 3,3 kW / 1 NAC 230V  
Size: W 270 x D 419 x H 332 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 7 kg  
**Code-No. A161.260**  
**Euro 207,-**

## Electric deep fat fryer "PROFI-LINE" with oil drain tap

same as model A161.260, except  
W 270 x D 483 x H 365 mm  
**Code-No. A162.305**  
**Euro 259,-**



## Ersatzkorb

EAN 4015613434278  
**Best.-Nr. A031.106**  
**Euro 28,-**



## Substitute basket

**Best.-Nr. A031.106**  
**Euro 28,-**



## Elektro-Doppel-Friteuse "PROFI-LINE" mit Fettablaßhahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl, Schaltkasten Kunststoff  
2 Becken 2 x 8 Liter inkl. 2 Körbe  
Anschlusswert: 2 x 3,3 kW / 2 x 1 NAC 230V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 539 x T 483 x H 365 mm  
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)  
Gewicht: 13 kg  
EAN 4015613371924  
**Best.-Nr. A162.310**  
**Euro 518,-**



## Electric double deep fat fryer "PROFI-LINE" with oil drain tap

Body, lid and control panel stainless steel, control panel box plastic  
2 basins 2 x 8 litres incl. 2 baskets  
Power: 2 x 3,3 kW / 2 x 1 NAC 230V  
2 separate sockets required  
Size: W 539 x D 483 x H 365 mm  
Safety thermostat (Overheating protection)  
Weight: 13 kg  
**Code-No. A162.310**  
**Euro 518,-**



### Elektro-Kontaktgrills

- Robuste Geräte aus CNS
- Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung
- Thermostat regelbar von 50 bis 300° C
- Aufheizkontrolleuchte
- Kontrollleuchte EIN/AUS
- Fettauffangschale



### Elektro-Doppel-Kontaktgrill Grillplatten gerillt

B 570 x T 395 x H 210 mm  
 obere Grillplatten je: B 214 x T 214 mm  
 untere Grillplatte: B 475 x T 230 mm  
 2 getrennte Thermostate  
 Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V  
 Gewicht: 30,5 kg  
 EAN 4015613385624  
**Best.-Nr. A150.671**  
**Euro 429,-**



### Electric double contact grill, grill plates grooved

W 570 x D 395 x H 210 mm  
 Top grill plates each: W 214 x D 214 mm  
 Bottom grill plate: W 475 x D 230 mm  
 2 separate thermostats  
 Power: 3,2 kW / 230 V  
 Weight: 30,5 kg  
**Code-No. A150.671**  
**Euro 429,-**



### Elektro-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 290 x T 395 x H 210 mm  
 obere Grillplatte: B 214 x T 214 mm  
 untere Grillplatte: B 218 x T 230 mm  
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V  
 Gewicht: 15 kg  
 EAN 4015613385617  
**Best.-Nr. A150.670**  
**Euro 229,-**

### Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.670, jedoch

**Grillplatten glatt**  
 EAN 4015613391380  
**Best.-Nr. A150.669**  
**Euro 229,-**

**Elektro-Kontaktgrill**, Ausführung wie A150.670,  
 jedoch **Grillplatte oben gerillt, unten glatt**  
 EAN 4015613391656  
**Best.-Nr. A150.668**  
**Euro 229,-**



### Electric contact grills

- Robust devices made of CNS
- Grill plates made of cast iron for ideal heat transfer
- Thermostat adjustable from 50 to 300°C
- Heating indicator light
- Operating light ON/OFF
- Fat collecting pan



### Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch  
**Grillplatten glatt**  
 EAN 4015613391397  
**Best.-Nr. A150.672**  
**Euro 429,-**

### Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch  
**Grillplatten oben gerillt, unten glatt**  
 EAN 4015613391403  
**Best.-Nr. A150.673**  
**Euro 429,-**

### Electric double contact grill, same as model A150.671, except grill plates plain

**Code-No. A150.672**  
**Euro 429,-**

### Electric double contact grill, same as model A150.671, except grill plates top grooved, bottom plain

**Code-No. A150.673**  
**Euro 429,-**



### Electric contact grill, grill plates grooved

W 290 x D 395 x H 210 mm  
 Top grill plate: W 214 x D 214 mm  
 Bottom grill plate: W 218 x D 230 mm  
 Power: 1,8 kW / 230 V  
 Gewicht: 15 kg  
**Code-No. A150.670**  
**Euro 229,-**

### Electric contact grill

same as model A150.670, except  
**grill plates plain**  
**Code-No. A150.669**  
**Euro 229,-**

**Electric contact grill**  
 same as model A150.670, except  
**grill plate top grooved, bottom plain**  
**Code-No. A150.668**  
**Euro 229,-**





**Elektro-Kontaktgrill "Panini"**  
**große Grillfläche, Grillplatten gerillt**  
B 410 x T 395 x H 210 mm  
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm  
untere Grillplatte: B 360 x T 235 mm  
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613415000  
**Best.-Nr. A150.674**  
**Euro 259,-**



**Electric contact grill "Panini"**  
**large grilling surface, grill plates grooved**  
W 410 x D 395 x H 210 mm  
Top grill plate: W 335 x D 220 mm  
Bottom grill plate: W 360 x D 235 mm  
Power: 2,2 kW / 230 V  
Weight: 20 kg  
**Code-No. A150.674**  
**Euro 259,-**



### Hi-Speed - Grill

schnell aufheizender Grill mit Gussplatten für

- optimale Wärmeverteilung
- optimalen Grillgeschmack
- Braten ohne Verluste
- für TK-Ware erprobt

B 430 x T 550 x H 250 mm, (Höhe aufgeklappt 740 mm)

plangehobelte Unterplatte: B 420 x T 310 mm

geriffelte Oberplatte: B 390 x T 310 mm

extra große Fettauffangschale

rundumlaufender Fettschutzrand mit großer Auslauföffnung

Temperaturregler: 0 - 300°C

Anschlusswert: 6 kW / 400 V

Gewicht: 36 kg

EAN 4015613432427

**Best.-Nr. A150.680**

**Euro 1.148,-**



### Hi-Speed - Grill

fast heating up grill with cast-iron plates

- Optimal heat distribution
- Optimal grill taste
- Roasting without losses
- Proved for deep frozen tray

W 430 x D 550 x H 250 mm, (Height opened 740 mm)

Plane bottom plate: W 420 x D 310 mm

Grooved top plate: W 390 x D 310 mm

extra large drip collecting tray

all around drip guard rim with large outlet opening

Temperature control: 0 - 300°C

Power: 6 kW / 400 V, Weight: 36 kg

**Code-No. A150.680**

**Euro 1.148,-**



# APEXA

## Multipfannen Multi pans

Durchmesser  
42,5 cm



**Elektro-Multipfanne**  
Antihftbeschichtung  
Außendurchmesser: 42,5 cm  
Gesamthöhe: 15 cm  
Innenpfannenhöhe: 6 cm / ca. 5 Liter  
Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V  
Gewicht: 4 kg  
**Inklusive Glasdeckel  
und Pfannenwender**  
EAN 4015613418629  
**Best.-Nr. A150.114G**  
Euro 26,50



**Electric multi pan**  
Non stick coating  
Outer diameter: 42,5 cm  
Total height: 15 cm  
Depth: 6 cm / approx. 5 litres  
Power: 1,5 kW / 230 V  
Weight: 4 kg  
**Glass lid and spatula included**  
**Code-No. A150.114G**  
Euro 26,50

Durchmesser 42 cm  
EXTRA TIEF!  
Innenhöhe ca. 8 cm



**Elektro-Multipfanne "GRANDE"**  
Antihftbeschichtung  
Durchmesser: aussen 42 cm / innen 38 cm  
Gesamthöhe: 22 cm  
Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 8 Liter  
Leistungsaufnahme: 1,6 kW / 230 V, Gewicht: 5 kg  
**Inklusive Glasdeckel**  
EAN 4015613419688  
**Best.-Nr. A150.118G**  
Euro 35,-



**Electric multi pan "GRANDE"**  
Non stick coating  
Diameter: outer 42 cm / inner 38 cm  
Total height: 22 cm  
Depth: 8 cm / approx. 8 litres  
Power: 1,6 kW / 230 V, Weight: 5 kg  
**Glass lid included**  
**Code-No. A150.118G**  
Euro 35,-

# Multipfannen Multi pans

# APEXA

Durchmesser  
32 cm



## Elektro-Multipfanne "MINI"

Antihafbeschichtung

Durchmesser:

aussen ca. 32 cm / innen ca. 30 cm

Gesamthöhe: ca. 16 cm

Innenpfannenhöhe: ca. 3,5 cm / ca. 1,7 Liter

Leistungsaufnahme: ca. 1,3 kW / 230 V

Gewicht: 3 kg

**Inklusive Glasdeckel**

EAN 4015613419671

**Best.-Nr. A150.117G**

**Euro 18,-**



## Electric multi pan "MINI"

Non stick coating

Diameter:

outer approx. 32 cm / inner approx. 30 cm

Total height: approx. 16 cm

Depth: approx. 3,5 cm / approx. 1,7 litres

Power: approx. 1,3 kW / 230 V

Weight: 3 kg

**Glass lid included**

**Code-No. A150.117G**

**Euro 18,-**

Durchmesser  
55 cm



## Elektro-Multipfanne

Antihafbeschichtung

Außendurchmesser: 55 cm

Gesamthöhe: 15 cm

Innenpfannenhöhe: 6 cm

Leistungsaufnahme: 1,6 kW / 230 V

Gewicht: 6,5 kg

**Inklusive Edelstahldeckel mit Glasfenster**

EAN 4015613363752

**Best.-Nr. A150.155**

**Euro 69,-**



## Electric multi pan

Non stick coating

Outer diameter: 55 cm

Total height: 15 cm

Depth: 6 cm

Power: 1,6 kW / 230 V

Weight: 6,5 kg

**Stainless steel lid with glass window included**

**Code-No. A150.155**

**Euro 69,-**



## Elektro-Multipfanne

Antihafbeschichtung

Außendurchmesser: 48 cm

Gesamthöhe: 19,5 cm

Innenpfannenhöhe: 5,5 cm

Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V

Gewicht: 4,5 kg

**Inklusive Edelstahldeckel mit Glasfenster**

EAN 4015613419831

**Best.-Nr. A150.116G**

**Euro 49,-**



## Electric multi pan

Non stick coating

Outer diameter: 48 cm

Total height: 19,5 cm

Depth: 5,5 cm

Power: 1,5 kW / 230 V

Weight: 4,5 kg

**Stainless steel lid with glass window included**

**Code-No. A150.116G**

**Euro 49,-**



### TEPANYAKI

**Ideal zum Grillen und Braten ohne Fett!  
Optimale Temperatur für Fisch, Fleisch oder Gemüse, durch regelbaren Thermostat.**

Bratfläche antihaftbeschichtet: B 455 x T 265 mm  
B 571 x T 296 x H 84 mm

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Gewicht: 2,28 kg

EAN 4015613398655

**Best.-Nr. C150.109**

**Euro 31,-**



### TEPANYAKI

**Ideal for barbecuing and frying without fat!  
Ideal temperature for fish, meat or vegetables with adjustable thermostat.**

Frying surface with non stick coating:

W 455 x D 265 mm

Size: W 571 x D 296 x H 84 mm

Power: 1,5 kW / 230 V

Weight: 2,28 kg

**Code-No. C150.109**

**Euro 31,-**



### Grillplatte "Tepanyaki"

**Ideal zum Grillen und Braten ohne Fett!**

**Optimale Temperatur für Fisch, Fleisch oder Gemüse, durch regelbaren Thermostat. Überflüssiges Fett läuft über die vordere Fettablaufrinne in eine Auffangschale.**

Bratfläche: B 400 x T 250 mm

B 630 x T 310 x H 85 mm

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Gewicht: 2,28 kg

EAN 4015613396255

**Best. Nr. A150.110**

**Euro 33,-**



### Grill plate "Tepanyaki"

**Ideal for barbecuing and frying without fat!**

**Ideal temperature for fish, meat or vegetables with adjustable thermostat. Spare fat runs via the drain gutter into a drip tray.**

Frying surface: W 400 x D 250 mm

Size: W 630 x D 310 x H 85 mm

Power: 1,5 kW / 230 V

Weight: 2,28 kg

**Code-No. A150.110**

**Euro 33,-**



### Elektrischer Party Wok

Antihaftbeschichtet innen, einbrennlackiert aussen

stufenloser Temperaturregler von 85° C bis 280° C

abnehmbarer Temperaturregler

Temperaturfester, bruchsicherer Glasdeckel mit Dampfaustrittsöffnung

Maße: Ø 36 cm, Inhalt ca. 5 Liter

Gesamthöhe: 20,5 cm, Gesamtbreite: 48 cm

Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V, Gewicht: 3,8 kg

**Inklusive: Auflagerost, Abtropfgitter**

EAN 4015613407982

**Best.-Nr. A150.136**

**Euro 33,-**



### Electric party wok

Non stick coating interior, bake-painted exterior

continuously adjustable thermostat from 85° C to 280° C

removable thermostat control

Heat-resistant, shatter-proof glass lid

with outlet hole for steam

Size: Ø 36 cm, capacity approx. 5 litres

Total height: 20,5 cm, total width: 48 cm

Power: 1,8 kW / 230 V, Weight: 3,8 kg

**Includes: grid, drip off screen**

**Code-No. A150.136**

**Euro 33,-**







**Reiskocher für 2-10 Personen  
Geeignet für verschiedene Reissorten  
oder zum Dünsten von Gemüse!**

Gehäuse aus Edelstahl, antihafbeschichteter Innentopf  
Inhalt: 1,8 Liter, Ø 285 mm • Höhe 280 mm  
Anschlusswert: 700 W / 230 V  
Gewicht: 3,5 kg  
Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Sieb  
EAN 4015613407234  
**Best.-Nr. A150.516**  
**Euro 29,50**



**Rice cooker for 2-10 persons  
Suitable for various kinds of rice,  
can also be used for steaming vegetables!**

Stainless steel body, inner pot with non stick coating  
Capacity: 1,8 litres, Ø 285 mm, Height 280 mm  
Power: 700 W / 230 V, Weight: 3,5 kg  
Including measuring cup + rice spoon + sieve  
**Code-No. A150.516**  
**Euro 29,50**



... für Reis und Gemüse!  
...for rice and vegetables!



**Reiskocher für 2-10 Personen  
Ausführung wie A150.516, jedoch  
Ausführung weiß**  
EAN 4015613407227  
**Best.-Nr. A150.514**  
**Euro 26,-**



**Rice cooker for 2-10 persons  
same as model A150.516, except  
body white**  
**Code-No. A150.514**  
**Euro 26,-**



**Reiskocher für 25 - 40 Personen**

Gehäuse aus Edelstahl, extra grosse Griffe  
Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig  
mit Rundum-Warmhaltefunktion  
Inhalt: 6 Liter Reis / 18 Liter Wasser, Ø 384 mm, Höhe 375 mm  
Anschlusswert: 1,95 kW / 230 V, Gewicht: 11 kg  
Inklusive Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel  
EAN 4015613405698  
**Best.-Nr. A150.513**  
**Euro 159,-**



**Rice cooker for 25 - 40 persons**

Stainless steel body, extra large handles  
Inner pot: non stick coating, heat resistant  
with all-around keep-warm function  
Capacity: 6 litres rice / 18 litres water, Ø 384 mm, Height 375 mm  
Power: 1,95 kW / 230 V, Weight: 11 kg  
Including measuring cup + rice spoon + stirring spoon  
**Code-No. A150.513**  
**Euro 159,-**





### Gas-Kocher

B 580 x T 385 x H 160 mm  
Anschlusswert: 6 kW  
2 Brenner à 3 kW  
Gewicht: 16 kg  
EAN 4015613306605  
**Best.-Nr. 200.1661**  
**Euro 596,-**



### Gas cooker

W 580 x D 385 x H 160 mm  
Power: 6 kW  
2 burners each 3 kW  
Weight: 16 kg  
**Code-No. 200.1661**  
**Euro 596,-**



### Gas-Kocher

B 385 x T 580 x H 160 mm  
Anschlusswert: 6 kW  
2 Brenner à 3 kW  
Gewicht: 16 kg  
EAN 4015613306582  
**Best.-Nr. 200.1651**  
**Euro 596,-**



### Gas cooker

W 385 x D 580 x H 160 mm  
Power: 6 kW  
2 burners each 3 kW  
Weight: 16 kg  
**Code-No. 200.1651**  
**Euro 596,-**



### Gas-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10  
1 Zweikreisbrenner 5,6 kW,  
mit Zündflamme und Zündsicherung  
Anschlusswert: 5,82 kW  
B 450 x T 450 x H 235 mm  
Gewicht: 18 kg  
EAN 4015613166445  
**Best.-Nr. 105.9303**  
**Euro 655,-**



### Gas cooker

Body chrome nickel steel 18/10  
1 dual-circuit burner 5,6 kW,  
with pilot flame and flame failure device  
Power: 5,82 kW  
W 450 x D 450 x H 235 mm  
Weight: 18 kg  
**Code-No. 105.9303**  
**Euro 655,-**



**Gas-Kocher**, 2 Flammen, nur Flüssiggas  
Gehäuse weiß emailliert,  
abnehmbare Topfräger, schwarz emailliert,  
rutschfeste GummifüÙe  
2 Brenner: 1x 1,65 kW, 1x 2,3 kW  
Anschlusswert: 3,95 kW  
B 480 x T 285 x H 115 mm  
Gewicht: 4,5 kg  
EAN 4015613324166  
**Best.-Nr. A150.3123**  
**Euro 135,-**



**Gas cooker**, 2 burners, liquid gas only  
white body, enamelled,  
detachable support, black enamelled,  
nonslip rubber feet  
2 burners: 1x 1,65 kW, 1x 2,3 kW  
Power: 3,95 kW  
W 480 x D 285 x H 115 mm  
Weight: 4,5 kg  
**Code-No. A150.3123**  
**Euro 135,-**



**Gas-Kocher**, 1 Flamme, nur Flüssiggas  
Gehäuse weiß emailliert,  
abnehmbare Topfträger, schwarz emailliert  
rutschfeste Gummifüße,  
Anschlusswert: 2,8 kW  
B 290 x T 290 x H 115 mm  
Gewicht: 2,9 kg  
EAN 4015613324159  
**Best.-Nr. A150.3113**  
**Euro 79,-**



**Gas cooker**, 1 burner, liquid gas only  
white body, enamelled,  
detachable support, black enamelled,  
nonslip rubber feet  
Power: 2,8 kW  
W 290 x D 290 x H 115 mm  
Weight: 2,9 kg  
**Code-No. A150.3113**  
**Euro 79,-**



**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: 1,8 kg  
EAN 4015613336015

**1 Stück pro Sendung**  
**Best.-Nr. A150.421**  
**pro Stück Euro 19,80**

**6 Stück pro Sendung**  
**Best.-Nr. A150.421**  
**pro Stück Euro 18,-**



**Transportable gas cooker**  
Colour: black  
W 340 x D 280 x H 120 mm  
Power: 2,0 kW  
Gas consumption: 145 g/h at  
maximum setting  
Gas: Butane  
Weight: 1,8 kg

**1 piece per order**  
**Code-No. A150.421**  
**per piece Euro 19,80**

**6 pieces per order**  
**Code-No. A150.421**  
**per piece Euro 18,-**



**4er Pack Gaskartuschen**  
Kartuschen-Inhalt: je 227 g Butan  
EAN 4015613336022

**1 Karton**                    **4 Stück Best.-Nr. A150.423 pro Karton Euro 12,40**  
**7 Karton**                   **28 Stück Best.-Nr. A150.423 pro Karton Euro 10,20**  
**21 Karton**                 **84 Stück Best.-Nr. A150.423 pro Karton Euro 9,40**



**Gas cartridges, 4-pack**  
Cartridge contents: 227 g Butane/pc

**1 carton**                    **4 pieces Code-No. A150.423 each carton Euro 12,40**  
**7 cartons**                 **28 pieces Code-No. A150.423 each carton Euro 10,20**  
**21 cartons**               **84 pieces Code-No. A150.423 each carton Euro 9,40**



### Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10  
1 Glaskeramik-Kochfeld Ø 210 mm  
Anschlusswert: 2,3 kW / 1 NAC 230 V  
B 340 x T 420 x H 100 mm  
Gewicht: 7,5 kg  
EAN 4015613390352  
**Best.-Nr. 104.904**  
**Euro 598,-**



### Cerane electric cooker

Body chrome nickel steel 18/10  
1 glass ceramic cooking zone Ø 210 mm  
Power: 2,3 kW / 1 NAC 230 V  
W 340 x D 420 x H 100 mm  
Weight: 7,5 kg  
**Code-No. 104.904**  
**Euro 598,-**



### Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10  
1 Glaskeramik-Kochfeld Ø 230 mm  
Anschlusswert: 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
B 400 x T 455 x H 120 mm  
Gewicht: 8,0 kg  
EAN 4015613432540  
**Best.-Nr. 104.906**  
**Euro 748,-**



### Cerane electric cooker

Body chrome nickel steel 18/10  
1 glass ceramic cooking zone Ø 230 mm  
Power: 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
W 400 x D 455 x H 120 mm  
Weight: 8,0 kg  
**Code-No. 104.906**  
**Euro 748,-**



### Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10  
2 Glaskeramik-Kochfelder Ø 230 mm à 3,0 kW  
Gesamtanschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V  
B 700 x T 455 x H 120 mm, Gewicht: 17,0 kg  
EAN 4015613432557  
**Best.-Nr. 104.907**  
**Euro 1.499,-**



### Cerane electric cooker

Body chrome nickel steel 18/10  
2 glass ceramic cooking zones Ø 230 mm each 3,0 kW  
Total power: 6 kW / 3 NAC 400 V  
W 700 x D 455 x H 120 mm, Weight: 17,0 kg  
**Code-No. 104.907**  
**Euro 1.499,-**



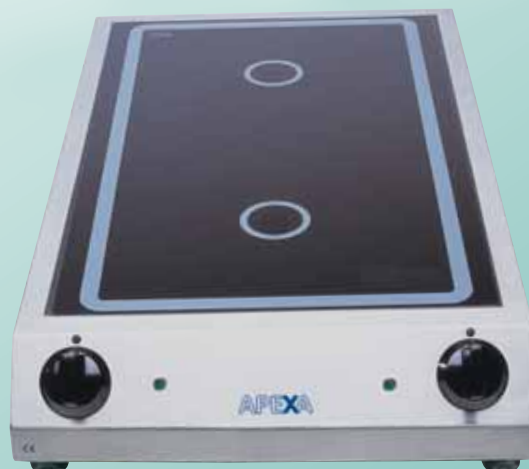
### Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10  
2 Glaskeramik-Kochfelder Ø 230 mm à 3,0 kW  
Gesamtanschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V  
B 400 x T 655 x H 120 mm  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613431161  
**Best.-Nr. 104.913**  
**Euro 1.499,-**



### Cerane electric cooker

Body chrome nickel steel 18/10  
2 glass ceramic cooking zones Ø 230 mm each 3,0 kW  
Total power: 6 kW / 3 NAC 400 V  
W 400 x D 655 x H 120 mm  
Weighth: 20 kg  
**Code-No. 104.913**  
**Euro 1.499,-**





## Elektro Doppelkochplatte

Chromnickelstahl 18/10

Heizplatten stufenlos regelbar,  
mit Überhitzungsschutz

1 Platte Ø 155 mm, 0,75 kW /

1 Platte Ø 185 mm, 1,50 kW

Anschlusswert: 2,25 kW / 230 V

B 500 x T 330 x H 100 mm, Gewicht: 5 kg

EAN 4015613395852

**Best.-Nr. A150.308**

**Euro 39,50**



## Electric hot-plate, double

Chrome nickel steel

Hot-plate continuously adjustable,  
with overheating protection

1 hot-plate Ø 155 mm, 0,75 kW /

1 hot-plate Ø 185 mm, 1,50 kW

Power: 2,25 kW / 230 V

W 500 x D 330 x H 100 mm, Weight: 5 kg

**Code-No. A150.308**

**Euro 39,50**



## Electric hot-plate, double

same as model A150.308 except

white body, fire enamelled

**Code-No. A150.307**

**Euro 31,-**



## Elektro Doppelkochplatte

Ausführung wie A150.308 jedoch

Gehäuse weiß feuervermalt

EAN 4015613395845

**Best.-Nr. A150.307**

**Euro 31,-**



## Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert: 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 Platte Ø 220 mm, 2 kW

B 350 x T 350 x H 150 mm

Gewicht: 7 kg

EAN 4015613125954

**Best.-Nr. 105.321**

**Euro 388,-**



## Electric cooker

Chrome nickel steel 18/10

Power: 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 hot-plate Ø 220 mm, 2 kW

W 350 x D 350 x H 150 mm

Weight: 7 kg

**Code-No. 105.321**

**Euro 388,-**



## Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

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

EAN 4015613125978

**Best.-Nr. 105.323**

**Euro 499,-**



## Electric cooker

Chrome nickel steel 18/10

Power: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 hot-plate Ø 220 mm, 2,6 kW

1 hot-plate Ø 180 mm, 2,0 kW

W 350 x D 600 x H 150 mm

Weight: 12 kg

**Code-No. 105.323**

**Euro 499,-**



## Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert:

4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

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

EAN 4015613125961

**Best.-Nr. 105.322**

**Euro 499,-**



## Electric cooker

Chrome nickel steel 18/10

Power:

4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 hot-plate Ø 220 mm, 2,6 kW

1 hot-plate Ø 180 mm, 2,0 kW

W 600 x D 350 x H 150 mm

Weight: 12 kg

**Code-No. 105.322**

**Euro 499,-**





### Induktionskocher IK 18

Gehäuse Kunststoff  
Timer, LED-Display  
10 Leistungsstufen (400 - 1800 W)  
mehrstufige Temperatureinstellung  
Temperaturbereich: 60°- 240° C  
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V  
elektronischer Überhitzungsschutz  
B 318 x T 350 x H 60 mm  
Gewicht: 3,15 kg  
EAN 4015613424828  
**Best.-Nr. 105.818B**  
**Euro 59,-**



### Induction cooker IK 18

Plastic body  
Timer, LED display  
10 power levels (400 - 1800 W)  
Multi-level temperature setting  
Temperature range: 60°- 240° C  
Power: 1,8 kW / 230 V  
Electronic overheating protection  
W 318 x D 350 x H 60 mm  
Weight: 3,15 kg  
**Code-No. 105.818B**  
**Euro 59,-**



### Induktionskocher IK 16

Gehäuse Edelstahl, Boden Kunststoff  
Digitale Zeitschaltuhr, LED Anzeige für Zeit  
mehrstufige Temperatureinstellung  
Temperaturbereich: 70°- 220° C  
Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V  
elektronischer Überhitzungsschutz  
B 315 x T 385 x H 58 mm  
Gewicht: 3,2 kg  
EAN 4015613412511  
**Best.-Nr. 105.816**  
**Euro 69,-**



### Induction cooker IK 16

Stainless steel body, bottom plastic  
Digital timer, LED display for time  
Multi-level temperature setting  
Temperature range: 70°- 220° C  
Power: 1,6 kW / 230 V  
Electronic overheating protection  
W 315 x D 385 x H 58 mm  
Weight: 3,2 kg  
**Code-No. 105.816**  
**Euro 69,-**



### Induktionskocher IK 30

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl  
Timer, LED-Display  
10 Leistungsstufen (400 - 3000 W)  
10-stufige Temperatureinstellung  
Temperaturbereich: 60°- 240° C  
Anschlusswert: 230 V 50 Hz 3000 W  
elektronischer Überhitzungsschutz  
B 327 x T 416 x H 101 mm  
Gewicht: 5,14 kg  
EAN 4015613419350  
**Best.-Nr. 105.930**  
**Euro 152,-**



### Induction cooker IK 30

Glass hob, Stainless steel body  
Timer, LED display  
10 power levels (400 - 3000 W)  
10-level temperature setting  
Temperature range: 60°- 240° C  
Power: 230 V 50 Hz 3000 W  
Electronic overheating protection  
W 327 x D 416 x H 101 mm  
Weight: 5,14 kg  
**Code-No. 105.930**  
**Euro 152,-**



### Induktionskocher IK 30S

Kochfläche Schott Ceran,  
Gehäuse Edelstahl  
Timer, LED-Display  
10 Leistungsstufen (400 - 3000 W)  
10-stufige Temperatureinstellung  
Temperaturbereich: 60°- 240° C  
Anschlusswert: 230 V 50 Hz 3000 W  
elektronischer Überhitzungsschutz  
B 327 x T 416 x H 101 mm  
Gewicht: 5,14 kg  
EAN 4015613419367  
**Best.-Nr. 105.930S**  
**Euro 199,-**



### Induction cooker IK 30S

Schott Cerane hob,  
Stainless steel body  
Timer, LED display  
10 power levels (400 - 3000 W)  
10-level temperature setting  
Temperature range: 60°- 240° C  
Power: 230 V 50 Hz 3000 W  
Electronic overheating protection  
W 327 x D 416 x H 101 mm  
Weight: 5,14 kg  
**Code-No. 105.930S**  
**Euro 199,-**



# Induktions-Tischgeräte Table top induction cookers

# APEXA



**Induktionstischherde mit  
einer Kochstelle**  
B 340 x T 420 x H 110 mm  
Ceranfläche: B 290 x T 290 mm  
Gewicht: 7,5 kg

mit 2,5 kW / 230 V  
EAN 4015613370156  
Best.-Nr. A105.942  
Euro 1.085,-

mit 3,5 kW / 230 V  
EAN 4015613432564  
Best.-Nr. A105.954  
Euro 1.195,-



**Table top induction stoves  
with 1 cooking zone**  
W 340 x D 420 x H 110 mm  
Cerane surface: W 290 x D 290 mm  
Weight: 7,5 kg

with 2,5 kW / 230 V  
Code-No. A105.942  
Euro 1.085,-

with 3,5 kW / 230 V  
Code-No. A105.954  
Euro 1.195,-



**Wokaufsatz**  
Gewicht: 2,0 kg  
EAN 4015613370170  
Best.-Nr. A105.947  
Euro 185,-



**Wok top**  
Weight: 2,0 kg  
Code-No. A105.947  
Euro 185,-



**Induktionstischherde mit  
einer Kochstelle**  
B 400 x T 455 x H 120 mm  
Ceranfläche: B 350 x T 350 mm

mit 3 kW / 230 V  
Gewicht: 10,0 kg  
EAN 4015613370187  
Best.-Nr. A105.946  
Euro 1.743,-

mit 3,5 kW / 230 V  
Gewicht: 13,0 kg  
EAN 4015613370194  
Best.-Nr. A105.948  
Euro 2.375,-

mit 5 kW / 400 V  
Gewicht: 14,0 kg  
EAN 4015613370200  
Best.-Nr. A105.949  
Euro 2.498,-



**Table top induction stoves  
with 1 cooking zone**  
W 400 x D 455 x H 120 mm  
Cerane surface: W 350 x D 350 mm

with 3 kW / 230 V  
Weight: 10,0 kg  
Code-No. A105.946  
Euro 1.743,-

with 3,5 kW / 230 V  
Weight: 13,0 kg  
Code-No. A105.948  
Euro 2.375,-

with 5 kW / 400 V  
Weight: 14,0 kg  
Code-No. A105.949  
Euro 2.498,-



**Wokaufsatz**  
Gewicht: 2,0 kg  
EAN 4015613371306  
Best.-Nr. A105.959  
Euro 187,-



**Wok top**  
Weight: 2,0 kg  
Code-No. A105.959  
Euro 187,-



**Induktionstischherd  
mit 2 Kochstellen hintereinander**  
B 400 x T 655 x H 120 mm  
Ceranfläche: B 560 x T 350 mm  
mit 2 x 3,5 kW / 400 V  
Gesamtanschluss 7 kW  
2 Spulen Ø 230 mm  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613370255  
**Best.-Nr. A105.956**  
Euro 4.693,-



**Table top induction stove with 2  
cooking zones one behind the other**  
W 400 x D 655 x H 120 mm  
Cerane surface: W 560 x D 350 mm  
with 2 x 3,5 kW / 400 V  
Total power 7 kW  
2 coils Ø 230 mm  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A105.956**  
Euro 4.693,-



**Induktionstischherd  
mit 2 Kochstellen nebeneinander**  
B 700 x T 455 x H 120 mm  
Ceranfläche: B 650 x T 350 mm  
mit 2 x 3,5 kW / 400 V, Gesamtanschluss 7 kW  
2 Spulen Ø 230 mm  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613370248  
**Best.-Nr. A105.952**  
Euro 4.693,-



**Table top induction stove with 2  
cooking zones side by side**  
W 700 x D 455 x H 120 mm  
Cerane surface: W 650 x D 350 mm  
with 2 x 3,5 kW / 400 V, total power 7 kW  
2 coils Ø 230 mm  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A105.952**  
Euro 4.693,-



### Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet

	Höhe	Gewicht	Best.-Nr.	EURO	EAN
24 cm Ø	ca. 4,0 cm	0,92 kg	A150.824	31,-	4015613363684
28 cm Ø	ca. 4,8 cm	1,15 kg	A150.828	36,-	4015613363691
30 cm Ø	ca. 5,2 cm	1,26 kg	A150.830	39,-	4015613363707



### Frying pans suitable for induction

Material: Aluminum die-cast - non-stick coating

	Height	Weight	Code-Nr.	EURO
24 cm Ø	4,0 cm	0,92 kg	A150.824	31,-
28 cm Ø	4,8 cm	1,15 kg	A150.828	36,-
30 cm Ø	5,2 cm	1,26 kg	A150.830	39,-





# Großküchen-Bratpfannen Frying pans

# APEXA



## Westernpfannen, ideal zum Servieren

für alle Herdarten, auch Glaskeramik Kochfelder.  
Ideal zum Schmoren, Garen und scharfen Anbraten.  
Clean-Diamantglasur, extrem hart, schnitt- und kratzfest.  
Pflegeleicht - mühelos zu reinigen

### Westernpfanne Ø 20 cm

Gewicht: 0,67 kg  
EAN 4015613431055  
Best.-Nr. A130.120  
Euro 12,30

### Westernpfanne Ø 24 cm

Gewicht: 0,8 kg  
EAN 4015613431062  
Best.-Nr. A130.124  
Euro 14,70

### Westernpfanne Ø 28 cm

Gewicht: 1,2 kg  
EAN 4015613431079  
Best.-Nr. A130.128  
Euro 17,70



**Western frying pans, ideal for serving**  
for all kinds of stoves, also glass ceramic  
cooking tops.

Ideal for braising, cooking and searing.  
Clean-Diamond glaze, extremely hard, cut  
and scratch-resistant. Easy to clean.

### Western frying pan Ø 20 cm

Weight: 0,67 kg  
Code-No. A130.120  
Euro 12,30

### Western frying pan Ø 24 cm

Weight: 0,8 kg  
Code-No. A130.124  
Euro 14,70

### Western frying pan Ø 28 cm

Weight: 1,2 kg  
Code-No. A130.128  
Euro 17,70



## Vierkantpfannen schwarz

Ideal zum Braten und Servieren.

- formstabiler, glatter Boden
  - praktische Drahtfallgriffe
  - schnitt- und kratz feste Emailglasur
- Pflegeleicht - mühelos zu reinigen.

### Vierkantpfanne

B 380 x T 240 x H 85 mm  
Gewicht: 1,55 kg  
EAN 4015613431017  
Best.-Nr. A130.338  
Euro 20,-

### Vierkantpfanne

B 420 x T 270 x H 85 mm  
Gewicht: 1,79 kg  
EAN 4015613431024  
Best.-Nr. A130.342  
Euro 22,-



## Square frying pans black

ideal for roasting and serving

- dimensionally stable, smooth bottom
  - practical folding handles
  - cut and scratch resistant enamel glaze
- Easy to clean.

### Square frying pan

W 380 x D 240 x H 85 mm  
Weight: 1,55 kg  
Code-No. A130.338  
Euro 20,-

### Square frying pan

W 420 x D 270 x H 85 mm  
Weight: 1,79 kg  
Code-No. A130.342  
Euro 22,-



## Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

	Höhe	Gewicht	Best.-Nr.	EURO	EAN
24 cm Ø	ca. 4,0 cm	0,92 kg	A150.924	33,-	4015613432229
28 cm Ø	ca. 4,8 cm	1,15 kg	A150.928	38,-	4015613432236
30 cm Ø	ca. 5,2 cm	1,26 kg	A150.930	41,-	4015613432243



## Frying pans suitable for induction

Material: Aluminum die-cast - non-stick coating, handle stainless steel

	Height	Weight	Code-No.	EURO
24 cm Ø	4,0 cm	0,92 kg	A150.924	33,-
28 cm Ø	4,8 cm	1,15 kg	A150.928	38,-
30 cm Ø	5,2 cm	1,26 kg	A150.930	41,-





**Induktionstischwok**  
B 400 x T 455 x H 180 mm  
Ceran Cuvette: Ø 300 mm

**mit 3 kW / 230 V**  
Gewicht: 12,5 kg  
EAN 4015613370279  
**Best.-Nr. A105.935**  
Euro 1.875,-

**mit 3,5 kW / 230 V**  
Gewicht: 14,5 kg  
EAN 4015613370286  
**Best.-Nr. A105.936**  
Euro 2.593,-

**mit 5 kW / 400 V**  
Gewicht: 14,5 kg  
EAN 4015613370293  
**Best.-Nr. A105.937**  
Euro 2.897,-

**mit 7 kW / 400 V**  
Gewicht: 16,0 kg  
EAN 4015613431178  
**Best.-Nr. A105.939**  
Euro 3.225,-



Lieferung ohne Pfanne!  
Delivery without pan!



**Table top induction wok**  
W 400 x D 455 x H 180 mm  
Cerane cuvette: Ø 300 mm

**with 3 kW / 230 V**  
Weight: 12,5 kg  
**Code-No. A105.935**  
Euro 1.875,-

**with 3,5 kW / 230 V**  
Weight: 14,5 kg  
**Code-No. A105.936**  
Euro 2.593,-

**with 5 kW / 400 V**  
Weight: 14,5 kg  
**Code-No. A105.937**  
Euro 2.897,-

**with 7 kW / 400 V**  
Weight: 16,0 kg  
**Code-No. A105.939**  
Euro 3.225,-



**Stahl-Wokpfanne**  
Ø 360 mm  
Gewicht: 1,5 kg  
EAN 4015613371313  
**Best.-Nr. A105.960**  
Euro 108,-



**Steel wok pan**  
Ø 360 mm  
Weight: 1,5 kg  
**Code-No. A105.960**  
Euro 108,-



**Wokpfanne CNS 18/10**  
Ø 380 mm  
Gewicht: 1,5 kg  
EAN 4015613371320  
**Best.-Nr. A105.961**  
Euro 256,-



**Wok pan CNS 18/10**  
Ø 380 mm  
Weight: 1,5 kg  
**Code-No. A105.961**  
Euro 256,-



**Wokpfanne**  
...für Induktion, auch geeignet für Gas  
und Elektro!

Edelstahl hochglanzpoliert  
Inhalt: 5 Liter, Ø 320 mm  
Gewicht: 2,5 kg  
EAN 4015613400044  
**Best.-Nr. A105.964**  
Euro 57,-

**Wokpfanne**  
Ausführung wie A105.964, jedoch  
Inhalt: 8 Liter, Ø 380 mm  
Gewicht: 3,5 kg  
EAN 4015613400068  
**Best.-Nr. A105.965**  
Euro 66,-



**Wok pan**  
...for induction, also suitable for gas  
and electric use!

Stainless steel, mirror polished  
Capacity: 5 litres, Ø 320 mm  
Weight: 2,5 kg  
**Code-No. A105.964**  
Euro 57,-

**Wok pan**  
same as model A105.964, except  
Capacity: 8 litres, Ø 380 mm  
Weight: 3,5 kg  
**Code-No. A105.965**  
Euro 66,-



## 9-teiliges Kochtopf-Set

- Material Chromnickelstahl
- mit Schüttrand und Kaltgriffe
- geeignet für Induktion, Gas und Elektro

### 4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter • Ø 16 cm • Höhe 10,0 cm  
 2,7 Liter • Ø 18 cm • Höhe 11,0 cm  
 5,1 Liter • Ø 24 cm • Höhe 11,5 cm  
 6,1 Liter • Ø 20 cm • Höhe 20,0 cm

### 1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Gewicht: 6 kg

EAN 4015613417158

Best.-Nr. A130.442

Euro 88,-

geeignet für  
  
 Induktion



## 9-Piece Cookware Set

- Chrome nickel steel
- Pouring rim and stay-cool handles
- Suitable for induction, gas and electric

### 4 pots with lid

2,0 litres • Ø 16 cm • Height 10,0 cm  
 2,7 litres • Ø 18 cm • Height 11,0 cm  
 5,1 litres • Ø 24 cm • Height 11,5 cm  
 6,1 litres • Ø 20 cm • Height 20,0 cm

### 1 pan

2,8 litres • Ø 24 cm • Height 6,5 cm

Weight: 6 kg

Code-No. A130.442

Euro 88,-



## Topfset - 4 Töpfe mit Deckel

- Material: Chromnickelstahl 18/10
- mit Schüttrand und Kaltgriffe
- geeignet für Induktion, Gas und Elektro

Volumen	Durchmesser	Höhe
9 Liter	Ø 24 cm	20 cm
11 Liter	Ø 26 cm	22 cm
13 Liter	Ø 28 cm	22 cm
16 Liter	Ø 30 cm	24 cm

Gewicht: 11 kg

EAN 4015613403977

Best.- Nr. A130.441

Euro 142,-

geeignet für  
  
 Induktion



## Cookware Set - 4 pots with lid

- Chrome nickel steel 18/10
- with pouring rim and stay-cool handles
- Suitable for induction, gas and electric

Capacity	Diameter	Height
9 litres	Ø 24 cm	20 cm
11 litres	Ø 26 cm	22 cm
13 litres	Ø 28 cm	22 cm
16 litres	Ø 30 cm	24 cm

Weight: 11 kg


Code-No. A130.441

Euro 142,-






 **Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn**  
Chromnickelstahl  
Größe GN 1/1, 150 mm tief  
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V  
B 355 x T 550 x H 255 mm  
Gewicht: 9,0 kg  
EAN 4015613379685  
**Best.-Nr. 200.208**  
**Euro 124,-**


 **Food warmer / Bain Marie with faucet**  
Chrome nickel steel  
Size: 1/1 GN container, 150 mm deep  
Power: 1,2 kW / 230 V  
W 355 x D 550 x H 255 mm  
Weight: 9,0 kg  
**Code-No. 200.208**  
**Euro 124,-**

 **Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn**  
Chromnickelstahl  
Größe GN 1/1, 200 mm tief  
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V  
B 355 x T 550 x H 295 mm  
Gewicht: 9,5 kg  
EAN 4015613379678  
**Best.-Nr. 200.207**  
**Euro 155,-**


 **Food warmer / Bain Marie with faucet**  
Chrome nickel steel  
Size: 1/1 GN container, 200 mm deep  
Power: 1,2 kW / 230 V  
W 355 x D 550 x H 295 mm  
Weight: 9,5 kg  
**Code-No. 200.207**  
**Euro 155,-**



 **Wasserbad / Bain Marie**  
Chromnickelstahl  
Größe GN 1/1, 150 mm tief  
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V  
B 338 x T 540 x H 248 mm  
Gewicht: 8 kg  
EAN 4015613423647  
**Best.-Nr. 200.230**  
**Euro 103,-**

 **Food warmer / Bain Marie**  
Chrome nickel steel  
Size: 1/1 GN container, 150 mm deep  
Power: 1,2 kW / 230 V  
W 338 x D 540 x H 248 mm  
Weight: 8 kg  
**Code-No. 200.230**  
**Euro 103,-**

 **Wasserbad / Bain Marie mit GN-Behältern 2 x 1/2 GN, 150 mm**  
Chromnickelstahl  
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V  
B 338 x T 540 x H 248 mm  
Lieferung inkl. 2 x 1/2 GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung  
Gewicht: 10,3 kg  
EAN 4015613423654  
**Best.-Nr. 200.232**  
**Euro 138,-**

 **Food warmer / Bain Marie with GN Containers 2 x 1/2 GN, 150 mm**  
Chrome nickel steel  
Power: 1,2 kW / 230 V  
W 338 x D 540 x H 248 mm  
GN containers 2 x 1/2 GN and lids with spoon recess included  
Weight: 10,3 kg  
**Code-No. 200.232**  
**Euro 138,-**

**Wasserbad / Bain Marie, wie vor jedoch mit GN-Behälter 3 x 1/3 GN und Deckel mit Löffelaussparung**  
Gewicht: 10,6 kg  
EAN 4015613423678  
**Best.-Nr. 200.233**  
**Euro 148,-**

**Food warmer / Bain Marie, same as model 200232, except with GN containers 3 x 1/3 GN and lids with spoon recess included**  
Weight: 10,6 kg  
**Code-No. 200.233**  
**Euro 148,-**



# Warmhaltegeräte / Bain-Marie Food warmers / Bain-Marie

# APEXA



**Bain-Marie Hot-Pot**  
Edelstahl 18/10  
1 Einsatztopf à 3,5 Liter  
Anschlusswert 0,15 kW 230 V  
B 205 x T 205 x H 295 mm  
Gewicht: 4 kg  
EAN 4015613156248  
**Best.-Nr. 601.035**  
**Euro 445,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
stainless steel 18/10  
1 insert pot 3,5 litres  
Power 0,15 kW 230 V  
W 205 x D 205 x H 295 mm  
Weight: 4 kg  
**Code-No. 601.035**  
**Euro 445,-**

**Bain-Marie Hot-Pot**  
Edelstahl 18/10  
1 Einsatztopf à 6,5 Liter  
Anschlusswert 0,22 kW 230 V  
B 250 x T 250 x H 295 mm  
Gewicht: 4 kg  
EAN 4015613156255  
**Best.-Nr. 601.065**  
**Euro 475,-**

**Bain-Marie Hot-Pot**  
stainless steel 18/10  
1 insert pot 6,5 litres  
Power 0,22 kW 230 V  
W 250 x D 250 x H 295 mm  
Weight: 4 kg  
**Code-No. 601.065**  
**Euro 475,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Töpfe einzeln beheizbar)  
Edelstahl 18/10  
2 Einsatztöpfe à 3,5 Liter  
Anschlusswert 0,3 kW 230 V  
B 410 x T 205 x H 295 mm  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613156378  
**Best.-Nr. 602.035**  
**Euro 645,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Pots individually heatable)  
stainless steel 18/10  
2 insert pots each 3,5 litres  
Power 0,3 kW 230 V  
W 410 x D 205 x H 295 mm  
Weight: 7 kg  
**Code-No. 602.035**  
**Euro 645,-**

**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Töpfe einzeln beheizbar)  
Edelstahl 18/10  
2 Einsatztöpfe à 6,5 Liter  
Anschlusswert 0,44 kW 230 V  
B 505 x T 250 x H 295 mm  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613156385  
**Best.-Nr. 602.065**  
**Euro 720,-**

**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Pots individually heatable)  
stainless steel 18/10  
2 insert pots each 6,5 litres  
Power 0,44 kW 230 V  
W 505 x D 250 x H 295 mm  
Weight: 7 kg  
**Code-No. 602.065**  
**Euro 720,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Töpfe einzeln beheizbar)  
Edelstahl 18/10  
3 Einsatztöpfe à 3,5 Liter  
Anschlusswert 0,44 kW 230 V  
B 608 x T 205 x H 295 mm  
Gewicht: 10,5 kg  
EAN 4015613156446  
**Best.-Nr. 603.035**  
**Euro 874,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
(Pots individually heatable)  
stainless steel 18/10  
3 insert pots each 3,5 litres  
Power 0,44 kW 230 V  
W 608 x D 205 x H 295 mm  
Weight: 10,5 kg  
**Code-No. 603.035**  
**Euro 874,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
Edelstahl 18/10  
4 Einsatztöpfe à 3,5 Liter  
Anschlusswert 0,58 kW 230 V  
B 410 x T 410 x H 295 mm  
Weight: 14 kg  
EAN 4015613156507  
**Best.-Nr. 604.035**  
**Euro 968,-**



**Einsatztopf** 3,5 Liter  
**Best.-Nr. 600.035**  
**Euro 53,-**  
**Deckel** 3,5 Liter  
**Best.-Nr. 600.135**  
**Euro 17,-**



**Insert pot** 3,5 litres  
**Code-No. 600.035**  
**Euro 53,-**  
**Lid** 3,5 litres  
**Code-No. 600.135**  
**Euro 17,-**



**Bain-Marie Hot-Pot**  
stainless steel 18/10  
4 insert pots each 3,5 litres  
Power 0,58 kW 230 V  
W 410 x D 410 x H 295 mm  
Weight: 14 kg  
**Code-No. 604.035**  
**Euro 968,-**

**Einsatztopf** 6,5 Liter  
**Best.-Nr. 600.065**  
**Euro 68,-**  
**Deckel** 6,5 Liter  
**Best.-Nr. 600.165**  
**Euro 21,-**

**Insert pot** 6,5 litres  
**Code-No. 600.065**  
**Euro 68,-**  
**Lid** 6,5 litres  
**Code-No. 600.165**  
**Euro 21,-**


Diese Elektro-Bain-Maries  
können trocken oder mit  
Wasser beheizt werden.

These electric bain  
maries can be used  
by hot air or hot water.

Töpfe paarweise hintereinander beheizbar.  
Pairs of pots heatable in series.




## Griddleplatten

- Alle Geräte sind  gekennzeichnet
- Geräte aus Chromnickelstahl 18/10
- Gasgeräte eingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen sind beigelegt



## Griddle plates

- All devices are  marked
- Devices made of chromium nickel steel 18/10
- Gas devices preset to natural gas H, propane jets are enclosed



### Elektro Griddle-Tischgerät

Griddleplatte glatt aus Gusseisen  
B 325 x T 480 mm  
Thermostat für konstante Betriebs-  
temperatur zwischen 50° und 270° C  
Aufheiz-Kontrollleuchte,  
thermostatisch geregelte Ausschaltung  
Anschlusswert: 2,9 kW / 230 V  
B 330 x T 530 x H 220 mm  
Gewicht: 21 kg  
EAN 4015613370545  
**Best-Nr. A370.031**  
**Euro 348,-**



### Electric table-top griddle plate

griddle plate plain made of cast-iron  
W 325 x D 480 mm  
Thermostat for constant operating  
temperature between 50° and 270° C  
Heating control light, thermostatically  
controlled shut-down  
Power: 2,9 kW / 230 V  
W 330 x D 530 x H 220 mm  
Weight: 21 kg  
**Code-No. A370.031**  
**Euro 348,-**

### Gas Griddle-Tischgerät

Ausführung wie A370.031, jedoch  
Anschlusswert: Gas 4 kW  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613390932  
**Best-Nr. A370.0331**  
**Euro 383,-**

### Gas table-top griddle plate

same as model A370.031, except  
Power: gas 4 kW  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A370.0331**  
**Euro 383,-**



### Elektro Griddle-Tischgerät

Griddleplatte glatt aus Gusseisen  
B 650 x T 480 mm  
Thermostat für konstante Betriebstemperatur  
zwischen 50° C und 270° C  
Aufheiz-Kontrollleuchte  
thermostatisch geregelte Ausschaltung  
Anschlusswert: 5,8 kW / 400 V  
B 660 x T 530 x H 220 mm, Gewicht: 43 kg  
EAN 4015613370552  
**Best-Nr. A370.032**  
**Euro 499,-**



### Electric table-top griddle plate

griddle plates plain made of cast-iron  
W 650 x D 480 mm  
Thermostat for constant operating temperature  
between 50° and 270° C  
Heating control light, thermostatically controlled  
shut-down  
Power: 5,8 kW / 400 V  
W 660 x D 530 x H 220 mm, weight: 43 kg  
**Code-No. A370.032**  
**Euro 499,-**

### Gas Griddle-Tischgerät

Ausführung wie A370.032, jedoch  
Anschlusswert: Gas 8 kW, Gewicht: 45 kg  
EAN 4015613390949  
**Best-Nr. A370.0341**  
**Euro 694,-**

### Gas table-top griddle plate

same as model A370.032, except  
Power: gas 8 kW, weight: 45 kg  
**Code-No. A370.0341**  
**Euro 694,-**




# Warmhaltevitrienen/ Warmhalteplatten Heated displays / Warming trays


# APEXA




Lieferung ohne GN-Behälter  
Delivery without GN container


 **Infrarot-Wärmebrücke GN 1/1**  
Anschlusswert: 0,35 kW / 1 NAC 230 V  
B 315 x T 550 x H 380 mm, Gewicht: 5,5 kg  
EAN 4015613390956  
**Best.-Nr. A114.000**  
**Euro 398,-**


 **Infrared overhead dish warmer GN 1/1**  
Power: 0,35 kW / 1 NAC 230 V  
W 315 x D 550 x H 380 mm, weight: 5,5 kg  
**Code-No. A114.000**  
**Euro 398,-**

 **Warmhaltevitrienen aus CNS**  
Rundum-Verglasung aus Plexiglas  
Innentemperatur ca. 55° C  
Thermostatische Temperaturregelung  
Ein/Aus Leuchtschalter  
inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung  
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V


 **Heated displays, CNS**  
All-round glazed (plexiglass)  
Inside temperature approx. 55° C  
Thermostatic temperature control  
ON/OFF switch with light  
including water pan for air humidification  
Power: 0,5 kW / 230 V





 **1 Ebene**  
B 500 x T 350 x H 250 mm  
Gewicht: 8,5 kg  
EAN 4015613337197  
**Best.-Nr. A203.092**  
**Euro 398,-**

 **1 level**  
W 500 x D 350 x H 250 mm  
Weight: 8,5 kg  
**Code-No. A203.092**  
**Euro 398,-**





 **2 Ebenen**  
B 500 x T 350 x H 420 mm  
Gewicht: 11,5 kg  
EAN 4015613337180  
**Best.-Nr. A203.091**  
**Euro 493,-**


 **2 levels**  
W 500 x D 350 x H 420 mm  
Weight: 11,5 kg  
**Code-No. A203.091**  
**Euro 493,-**

 **Wärmeplatte mit rechteckiger Plexiglashaube**  
B 900 x T 450 x H 200 mm  
Anschlusswert 0,45 kW, 230 V  
Gewicht: 12 kg  
EAN 4015613389745  
**Best.-Nr. A114.452**  
**Euro 535,-**



 **Warming tray with rectangular plexiglass cover**  
W 900 x D 450 x H 200 mm  
Power 0,45 kW, 230 V  
Weight: 12 kg  
**Code-No. A114.452**  
**Euro 535,-**

 **Wärmeplatte mit Plexiglashaube**  
B 1000 x T 500 x H 300 mm  
Anschlusswert 0,60 kW, 230 V  
Gewicht: 16,5 kg  
EAN 4015613389752  
**Best.-Nr. A114.454**  
**Euro 599,-**

 **Warming tray with plexiglass cover**  
W 1000 x D 500 x H 300 mm  
Power 0,60 kW, 230 V  
Weight: 16,5 kg  
**Code-No. A114.454**  
**Euro 599,-**



**Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1**  
 Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas  
 Ein/Aus-Schalter  
 Oberflächentemperatur max. 95° C  
 stufenlose Temperaturregelung 30° - 95° C, Kontrolllampe  
 Anschlusswert 150 W, 230 V  
 B 566 x T 345 x H 40 mm, Gewicht: 3,8 kg  
 EAN 4015613416755  
**Best.-Nr. 114.356**  
**Euro 93,-**



**Gastronorm 1/1 Electric Warming Tray**  
 Body aluminum, surface glass  
 ON/OFF-switch  
 Surface temperature maximum 95° C  
 Infinitely variable temperature control 30° - 95° C  
 Indicator light  
 Power 150 W, 230 V  
 W 566 x D 345 x H 40 mm, weight: 3,8 kg  
**Code-No. 114.356**  
**Euro 93,-**



**Elektro-Warmhalteplatte für GN 2/1**  
 Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas  
 Ein/Aus-Schalter  
 Oberflächentemperatur max. 95° C  
 stufenlose Temperaturregelung 30° - 95° C  
 Kontrolllampe  
 Anschlusswert 300 W, 230 V  
 B 666 x T 545 x H 40 mm, Gewicht: 4,8 kg  
 EAN 4015613416762  
**Best.-Nr. 114.357**  
**Euro 143,-**



**Gastronorm 2/1 Electric Warming Tray**  
 Body aluminum, surface glass  
 ON/OFF-switch  
 Surface temperature maximum 95° C  
 Infinitely variable temperature control 30° - 95° C  
 Indicator light  
 Power 300 W, 230 V  
 W 666 x D 545 x H 40 mm, weight: 4,8 kg  
**Code-No. 114.357**  
**Euro 143,-**

**Lieferung ohne GN-Behälter!**  
**Delivery without GN containers!**



**Warmhalteplatte**  
 CNS 18/10  
 regulierbarer Thermostat bis 90° C  
 B 500 x T 350 x H 60 mm  
 Anschlusswert 0,25 kW, 230 V  
 Gewicht: 4 kg  
 EAN 4015613389707  
**Best.-Nr. A114.350**  
**Euro 299,-**

**Warmhalteplatte**  
 CNS 18/10  
 regulierbarer Thermostat bis 90° C  
 B 900 x T 450 x H 60 mm  
 Anschlusswert 0,45 kW, 230 V  
 Gewicht: 8,5 kg  
 EAN 4015613389721  
**Best.-Nr. A114.352**  
**Euro 369,-**

**Warmhalteplatte**  
 CNS 18/10  
 regulierbarer Thermostat bis 90° C  
 B 1000 x T 500 x H 60 mm  
 Anschlusswert 0,60 kW, 230 V  
 Gewicht: 9 kg  
 EAN 4015613389738  
**Best.-Nr. A114.354**  
**Euro 459,-**



**Warming tray**  
 CNS 18/10  
 adjustable thermostat up to 90° C  
 W 500 x D 350 x H 60 mm  
 Power 0,25 kW, 230 V  
 Weight: 4 kg  
**Code-No. A114.350**  
**Euro 299,-**

**Warming tray**  
 CNS 18/10  
 adjustable thermostat up to 90° C  
 W 900 x D 450 x H 60 mm  
 Power 0,45 kW, 230 V  
 Weight: 8,5 kg  
**Code-No. A114.352**  
**Euro 369,-**

**Warming tray**  
 CNS 18/10  
 adjustable thermostat up to 90° C  
 W 1000 x D 500 x H 60 mm  
 Power 0,60 kW, 230 V  
 Weight: 9 kg  
**Code-No. A114.354**  
**Euro 459,-**



# Wärmebrücken Infrared dish warmers

# APEXA

## Tranchierplatte mit Hygieneblende Carving plate with hygienic screen



**Tranchierplatte  
mit 1 Wärmelampe**  
B 420 x T 620 x H 780 mm  
Anschlusswert 0,50 kW, 230 V  
Gewicht: 13 kg  
EAN 4015613389677  
**Best.-Nr. A114.242**  
**Euro 599,-**

**Tranchierplatte  
mit 2 Wärmelampen**  
B 810 x T 620 x H 780 mm  
Anschlusswert 1,0 kW, 230 V  
Gewicht: 22,5 kg  
EAN 4015613389684  
**Best.-Nr. A114.245**  
**Euro 794,-**

**Tranchierplatte  
mit 3 Wärmelampen**  
B 1230 x T 620 x H 780 mm  
Anschlusswert 1,5 kW, 230 V  
Gewicht: 28,5 kg  
EAN 4015613389691  
**Best.-Nr. A114.250**  
**Euro 899,-**



**Carving plate  
with 1 infrared lamp**  
W 420 x D 620 x H 780 mm  
Power 0,50 kW, 230 V  
Weight: 13 kg  
**Code-No. A114.242**  
**Euro 599,-**

**Carving plate  
with 2 infrared lamps**  
W 810 x D 620 x H 780 mm  
Power 1,0 kW, 230 V  
Weight: 22,5 kg  
**Code-No. A114.245**  
**Euro 794,-**

**Carving plate  
with 3 infrared lamps**  
W 1230 x D 620 x H 780 mm  
Power 1,5 kW, 230 V  
Weight: 28,5 kg  
**Code-No. A114.250**  
**Euro 899,-**



Lieferung ohne Füße  
Delivery without legs



Lieferung ohne Hygiene-Blende und ohne Füße  
Delivery without hygienic screen and without legs



### Infrarot-Wärmebrücken

1 NAC 220-240 V

Breite	Anschlusswert	Best.-Nr.	Euro
460 mm	0,35 kW	114.046	326,-
610 mm	0,50 kW	114.061	348,-
760 mm	0,66 kW	114.076	359,-
920 mm	0,8 kW	114.092	389,-
1070 mm	0,95 kW	114.107	395,-
1220 mm	1,1 kW	114.122	446,-
1370 mm	1,25 kW	114.137	454,-
1530 mm	1,40 kW	114.153	472,-
1680 mm	1,56 kW	114.168	496,-
1830 mm	1,73 kW	114.183	538,-



### Infrared dish warmers

1 NAC 220-240 V

Width	Power	Code-No.	Euro
460 mm	0,35 kW	114.046	326,-
610 mm	0,50 kW	114.061	348,-
760 mm	0,66 kW	114.076	359,-
920 mm	0,8 kW	114.092	389,-
1070 mm	0,95 kW	114.107	395,-
1220 mm	1,1 kW	114.122	446,-
1370 mm	1,25 kW	114.137	454,-
1530 mm	1,40 kW	114.153	472,-
1680 mm	1,56 kW	114.168	496,-
1830 mm	1,73 kW	114.183	538,-



**Universalfuß**  
Höhe 360 mm  
Gewicht: 1 kg  
**Best.-Nr. 114.021**  
**1 Paar Euro 96,-**



**Universal leg stand**  
Height 360 mm  
Weight: 1 kg  
**Code-No. 114.021**  
**1 pair Euro 96,-**



**Hygieneblende,  
einseitig, Tiefe 240 mm**  
Breite 920 mm, 3 kg  
**Best.-Nr. 114.025**  
**Euro 156,-**  
Breite 1220 mm, 3 kg  
**Best.-Nr. 114.026**  
**Euro 244,-**  
Breite 1680 mm, 4 kg  
**Best.-Nr. 114.027**  
**Euro 264,-**



**Hygienic screen,  
one sided, depth 240 mm**  
Width 920 mm, 3 kg  
**Code-No. 114.025**  
**Euro 156,-**  
Width 1220 mm, 3 kg  
**Code-No. 114.026**  
**Euro 244,-**  
Width 1680 mm, 4 kg  
**Code-No. 114.027**  
**Euro 264,-**



**1 Paar Winkel, komplett,  
für Wandbefestigung**  
Gewicht: 2 kg  
**Best.-Nr. 114.015**  
**Euro 48,-**



**1 pair of brackets,  
complete, for wall-fixing**  
Weight: 2 kg  
**Code-No. 114.015**  
**Euro 48,-**





**Heiße Theken-Aufsatzvitrine GN 1/1**  
CNS 18/10  
Rundum-Verglasung aus Plexiglas  
mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige  
Ober- und Unterhitze  
Ein/Aus Leuchtschalter  
inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung  
Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V  
B 570 x T 390 x H 360 mm  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613423852  
**Best.-Nr. A203.095**  
**Euro 1.235,-**



**Hot display top for GN 1/1**  
Chrome nickel steel 18/10  
all-around glazing made of plexiglass  
with hygrometer and thermometer display  
top and bottom heat  
illuminated on/off switch  
Waterpan for air moistening included  
Power: 0,6 kW / 230 V  
W 570 x D 390 x H 360 mm  
Weight: 20 kg  
**Code-No. A203.095**  
**Euro 1.235,-**



**Würstchenwärmer**  
mit Wasserablaufhahn  
aufklappbarer Deckel  
Thermostatische Regelung 30° bis 90° C  
Kontrollleuchte  
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V  
B 265 x T 325 x H 240 mm  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613404585  
**Best.-Nr. A120.453**  
**Euro 225,-**



**Sausage warmer**  
with faucet  
hinged lid  
Thermostatic control from 30° up to 90° C  
Pilot lamp  
Power: 1,0 kW / 230 V  
W 265 x D 325 x H 240 mm  
Weight: 7 kg  
**Code-No. A120.453**  
**Euro 225,-**



**Würstchenwärmer**  
mit 2 getrennten Kammern  
mit Wasserablaufhahn  
aufklappbare Deckel  
Kontrollleuchten  
Thermostatische Regelung  
je Kammer 30° bis 90° C  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
B 530 x T 325 x H 240 mm  
Gewicht: 13 kg  
EAN 4015613404592  
**Best.-Nr. A120.454**  
**Euro 399,-**



**Sausage warmer**  
with 2 separate chambers  
with faucet  
hinged lids  
Pilot lamp  
Thermostatic control  
each chamber 30° up to 90° C  
Power: 2,0 kW / 230 V  
W 530 x D 325 x H 240 mm  
Weight: 13 kg  
**Code-No. A120.454**  
**Euro 399,-**



# Hot-Dog Geräte Hot-dog machines

# APEXA



**Elektrisches Hot-Dog-Gerät**  
Edelstahl  
Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm  
Temperaturregler von ca. 30° bis 100° C  
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V  
B 280 x T 280 x H 355 mm  
Gewicht: 5,9 kg  
EAN 4015613432595  
**Best.-Nr. A120.406**  
**Euro 229,-**



**Electric hot-dog machine**  
Stainless steel  
Glass cylinder: Ø 200 mm, height 240 mm  
Temperature control from 30° up to 100° C  
Power: 1,0 kW / 230 V  
W 280 x D 280 x H 355 mm  
Weight: 5,9 kg  
**Code-No. A120.406**  
**Euro 229,-**



**Elektrisches Hot-Dog-Gerät**  
Chromnickelstahl 18/10  
Kontrollleuchte und  
Temperaturregler von 30° bis 90° C  
Glaszylinder Ø 195 mm, H 240 mm  
B 280 x T 280 x H 351 mm  
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V  
Gewicht: 6 kg  
EAN 4015613370521  
**Best.-Nr. A120.401**  
**Euro 269,-**



**Electric hot-dog machine**  
Chrome nickel steel 18/10  
Pilot lamp and  
Temperature control from 30° up to 90° C  
Glass cylinder Ø 195 mm, H 240 mm  
W 280 x D 280 x H 351 mm  
Power: 1,0 kW / 230 V  
Weight: 6 kg  
**Code-No. A120.401**  
**Euro 269,-**



**Elektrisches Hot-Dog-Gerät  
mit 4 Spezial-Toaststangen**  
Edelstahl  
Glaszylinder: Ø 200 mm, H 240 mm  
Temperaturregler von ca. 65° bis 100° C  
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V  
B 500 x T 280 x H 351 mm  
Gewicht: 9,6 kg  
EAN 4015613410456  
**Best.-Nr. A120.405**  
**Euro 297,-**



**Electric hot-dog machine  
with 4 special bread sticks**  
Stainless steel  
Glass cylinder: Ø 200 mm, H 240 mm  
Temperature control from 65° up to 100° C  
Power: 1,1 kW / 230 V  
W 500 x D 280 x H 351 mm  
Weight: 9,6 kg  
**Code-No. A120.405**  
**Euro 297,-**



### Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 900 Watt  
Glasdreheller Ø 280 mm  
Fassungsvermögen: 23 Liter  
Leistungsstufen: 6  
Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten  
Auftaufunktion  
Innen: B 330 x T 325 x H 205 mm  
Außen: B 507 x T 365 x H 305 mm  
Gewicht: 16 kg  
EAN 4015613363912  
**Best.-Nr. 610.831**  
**Euro 146,-**



### Microwave oven

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 900 Watt  
Glass turning plate Ø 280 mm  
Capacity: 23 litres  
Power levels: 6  
Manual timer up to 30 minutes  
Defrosting function  
inside: W 330 x D 325 x H 205 mm  
outside: W 507 x D 365 x H 305 mm  
Weight: 16 kg  
**Code-No. 610.831**  
**Euro 146,-**



### Mikrowellengerät mit Grill

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 900 Watt  
Grillleistung: 1000 Watt  
Glasdreheller Ø 280 mm  
Fassungsvermögen: 23 Liter  
Leistungsstufen: 6  
Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten  
Auftaufunktion  
Innen: B 330 x T 325 x H 205 mm  
Außen: B 507 x T 365 x H 305 mm  
Gewicht: 17 kg  
EAN 4015613373201  
**Best.-Nr. 610.832**  
**Euro 176,-**



### Microwave oven with grill

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 900 Watt  
Grill power output: 1000 Watt  
Glass turning plate Ø 280 mm  
Capacity: 23 litres  
Power levels: 6  
Manual timer up to 30 minutes  
Defrosting function  
inside: W 330 x D 325 x H 205 mm  
outside: W 507 x D 365 x H 305 mm  
Weight: 17 kg  
**Code-No. 610.832**  
**Euro 176,-**



### Mikrowellengerät mit Grill

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 900 Watt  
Grillleistung: 1000 Watt  
Glasdreheller Ø 280 mm  
Fassungsvermögen: 23 Liter  
Leistungsstufen: 9  
Manuelle Zeitschaltuhr,  
Grillfunktion + Kombination Grill,  
Auftaufunktion  
Innen: B 330 x T 325 x H 205 mm  
Außen: B 507 x T 360 x H 300 mm  
Gewicht: 17,5 kg  
EAN 4015613335278  
**Best.-Nr. 610.825**  
**Euro 187,-**



### Microwave oven with grill

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 900 Watt  
Grill power output: 1000 Watt  
Glass turning plate: Ø 280 mm  
Capacity: 23 litres  
Power levels: 9  
Manual timer, grill function +  
combination grill, defrosting function  
Inside: W 330 x D 325 x H 205 mm  
Outside: W 507 x D 360 x H 300 mm  
Weight: 17,5 kg  
**Code-No. 610.825**  
**Euro 187,-**



### Geräte-Wandbord

extra stabile Ausführung  
hinten 20 mm Wandabstand  
Tragkraft bis 40 kg  
(Wandfestigkeit prüfen)  
Außenmaße: B 520 x T 400 mm  
Gewicht: 3,5 kg  
EAN 4015613431963  
**Best.-Nr. 174.520**  
**Euro 74,-**



### Wall-mounting shelf

extra stable model  
backside 20 mm distance to the wall  
Carrying capacity up to 40 kg  
(Stability of the wall must be checked)  
Outer size: W 520 x D 400 mm  
**Best.-Nr. 174.520**  
**Euro 74,-**

# Mikrowellengeräte Microwave ovens

# APEXA



## Mikrowellengerät mit Heißluft

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 900 Watt  
Heißluft: 1400 Watt  
Glasdreheller Ø 280 mm  
Fassungsvermögen: 25 Liter  
Leistungsstufen: 10  
Digitale Zeitschaltuhr, Auftaufunktion  
Innen: B 338 x T 348 x H 210 mm  
Außen: B 508 x T 453 x H 310 mm  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613391298  
**Best.-Nr. 610.833**  
**Euro 220,-**



## Microwave oven with convection

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 900 Watt  
Convection output: 1400 Watt  
Glass turning plate: Ø 280 mm  
Capacity: 25 litres  
Power levels: 10  
Digital timer, defrosting function  
Inside: W 338 x D 348 x H 210 mm  
Outside: W 508 x D 453 x H 310 mm  
Weight: 20 kg  
**Code-No. 610.833**  
**Euro 220,-**



## Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill

Ausführung wie Mikrowellengerät 610.833  
Grilleistung: 1200 Watt  
Gewicht: 21 kg  
EAN 4015613391304  
**Best.-Nr. 610.834**  
**Euro 239,-**



## Microwave oven with convection and grill

same as model 610.833  
Grill power output: 1200 Watt  
Weight: 21 kg  
**Code-No. 610.834**  
**Euro 239,-**



**1800 W**



## Mikrowellengerät "TOP POWER"

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 1800 Watt / 2 Magnetrons  
Fassungsvermögen: 25 Liter  
Leistungsstufen: 5  
Manuelle Zeitschaltuhr bis 35 Minuten  
Auftaufunktion  
Innen: B 330 x T 330 x H 208 mm  
Außen: B 510 x T 415 x H 335 mm  
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V  
Gewicht: 30 kg  
EAN 4015613417950  
**Best.-Nr. 610.185**  
**Euro 989,-**



## Commercial microwave oven "TOP POWER"

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 1800 W / 2 magnetrons  
Capacity: 25 litres  
Power levels: 5  
Manual timer up to 35 minutes  
Defrosting function  
Inside: W 330 x D 330 x H 208 mm  
Outside: W 510 x D 415 x H 335 mm  
Power: 2,8 kW / 230 V  
Weight: 30 kg  
**Code-No. 610.185**  
**Euro 989,-**

**1800 W**



## Mikrowellengerät für gewerblichen Gebrauch

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl  
Mikrowellenleistung: 1800 Watt / 2 Magnetrons  
Fassungsvermögen: 25 Liter  
Leistungsstufen: 10  
Digitalkontrolle  
10 Programmspeicher  
Innen: B 330 x T 330 x H 208 mm  
Außen: B 510 x T 415 x H 335 mm  
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V  
Gewicht: 30 kg  
EAN 4015613407241  
**Best.-Nr. 610.180**  
**Euro 1.049,-**



## Commercial microwave oven

Ext. + int. stainless steel  
Microwave power output: 1800 W / 2 magnetrons  
Capacity: 25 litres  
Power levels: 10  
Digital control  
10 program memory  
Inside: W 330 x D 330 x H 208 mm  
Outside: W 510 x D 415 x H 335 mm  
Power: 2,8 kW / 230 V  
Weight: 30 kg  
**Code-No. 610.180**  
**Euro 1.049,-**





### Pizzaofen PRONTO 15

Gehäuse Edelstahl  
B 460 x T 420 x H 190 mm  
Backkammer:  
B 350 x T 350 x H 160 mm  
Keramik-Backstein: 305 x 305 mm  
Temperatur: 100° C - 250 ° C  
Zeitschaltuhr: 0 - 60 Minuten  
Anschlusswert: 1500 W, 230 V  
Gewicht: 7,4 kg  
Zubehör: 1 Pizza-Schneider, 1 Griff  
EAN 4015613416823  
**Best.-Nr. A201.100**  
**Euro 79,-**



### Pizza oven PRONTO 15

Stainless steel body  
W 460 x D 420 x H 190 mm  
Baking chamber:  
W 350 x D 350 x H 160 mm  
Ceramic baking stone: 305 x 305 mm  
Temperature: 100° C - 250 ° C  
Timer: 0 - 60 minutes  
Power: 1500 W, 230 V  
Weight: 7,4 kg  
Accessories: 1 pizza cutter, 1 handle  
**Code.-No. A201.100**  
**Euro 79,-**



### Heißluftofen "Piccolino S"

...für Pizzen bis 28 cm Ø!  
Innen und außen Edelstahl  
21 Liter Garraum  
4-Stufen Schalter, Oberhitze/Unterhitze  
60 Min. Timer, Thermostat  
Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V  
B 490 x T 335 x H 390 mm  
Gewicht: 7 kg  
**Inklusive 1 Rost und 1 Backblech**  
EAN 4015613398501  
**Best.-Nr. A120.784**  
**Euro 93,-**



### Convection oven "Piccolino S"

...for pizzas up to a Ø of 28 cm!  
Inside and outside stainless steel  
21 litres cooking space  
4-step switch, Top-/bottom heat  
60 min. timer, Thermostat  
Power: 1,4 kW / 230 V  
W 490 x D 335 x H 390 mm  
Weight: 7 kg  
**Includes 1 grid and 1 baking tray**  
**Code-No. A120.784**  
**Euro 93,-**



**Zusätzlicher Rost**  
EAN 4015613408125  
**Best.-Nr. A040812**  
**Euro 7,-**



**Additional grid**  
**Code-No. A040812**  
**Euro 7,-**

**Backblech**  
EAN 4015613408118  
**Best.-Nr. A040811**  
**Euro 8,-**

**Baking tray**  
**Code-No. A040811**  
**Euro 8,-**



### Heißluftofen "Piccolino W"

Ausführung wie A120.784, jedoch  
Stahlgehäuse weiss emailliert  
EAN 4015613398495  
**Best.-Nr. A120.783**  
**Euro 59,-**



### Convection oven "Piccolino W"

same as model A120.784, except  
white body, enamelled  
**Code-No. A120.783**  
**Euro 59,-**



### 1 Paar Topfhandschuhe / Sicherheitshandschuhe

aus feuerbeständiger Baumwolle, hitzebeständig bis über 200° C  
Farbe: schwarz

Länge	Best.-Nr.	Euro
32 cm	A500.499	<b>11,- / Paar</b> EAN 4015613367507
38 cm	A500.500	<b>12,- / Paar</b> EAN 4015613367613
44 cm	A500.498	<b>13,- / Paar</b> EAN 4015613367514

waschbar bei 40°



washable at 40°



### 1 pair of oven gloves / safety gloves

made of fire-resistant cotton, heat-resistant up to  
over 200° C, colour: black

Length	Code-No.	Euro
32 cm	A500.499	<b>11,- / pair</b>
38 cm	A500.500	<b>12,- / pair</b>
44 cm	A500.498	<b>13,- / pair</b>

# Heißluftöfen Convection ovens

# APEXA



## Mehrzweck-Heißluftofen

Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl  
mit Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)  
Thermostat bis 250° C,  
Kontrolllampe  
Anschlusswert: 2,5 kW, 230 V  
Innen: B 404 x T 308 x H 254 mm  
Außen: B 527 x T 450 x H 316 mm  
Gewicht: 16 kg

**Lieferung inklusive 1 Rost,  
1 Backblech**

EAN 4015613404073

**Best.-Nr. A120.880**

**Euro 375,-**

## Zusätzlicher Rost

EAN 4015613404110

**Best.-Nr. A120.701**

**Euro 11,-**

## Backblech

EAN 4015613404127

**Best.-Nr. A120.702**

**Euro 12,-**



## Multifunction convection oven

Lining and facing of stainless steel  
with Timer (0 - 120 minutes)  
Thermostat up to 250° C,  
Pilot lamp  
Power: 2,5 kW, 230 V  
inside: W 404 x D 308 x H 254 mm  
outside: W 527 x D 450 x H 316 mm  
Weight: 16 kg

**Includes 1 grid and 1 baking tray**

**Code-No. A120.880**

**Euro 375,-**

## Additional grid

**Code-No. A120.701**

**Euro 11,-**

## Baking tray

**Code-No. A120.702**

**Euro 12,-**



## Heißluftofen AT90

Gehäuse Chromnickelstahl,  
Garraum emailliert  
Temperaturschalter, Zeitschalter  
Tür mit Doppelscheibe  
mit 2 Motoren  
B 595 x T 615 x H 570 mm  
Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V  
Gewicht: 38 kg

**inklusive 4 Bleche**

EAN 4015613400655

**Best.-Nr. A120.786**

**Euro 429,-**

## Heißluftofen AT100

Ausführung wie A120.786, jedoch  
Gehäuse und Garraum  
Chromnickelstahl

EAN 4015613373058

**Best.-Nr. A120.776**

**Euro 558,-**



## Convection oven AT90

Chrome nickel steel body,  
enamelled inside  
Temperature switch, timer  
double glazed door  
with 2 motors  
W 595 x D 615 x H 570 mm  
Power: 2,67 kW / 230 V  
Weight: 38 kg

**includes 4 baking trays**

**Code-No. A120.786**

**Euro 429,-**

## Convection oven AT100

same as model A120.786, except  
ext.+ int. chrome nickel steel

**Code-No. A120.776**

**Euro 558,-**



## Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwadung

Gehäuse und Garraum  
Chromnickelstahl  
Temperaturschalter, Zeitschalter  
Tür mit Doppelscheibe  
mit 2 Motoren  
Grilleistung: 2,0 kW  
Festwasseranschluss 3/4 Zoll  
B 597 x T 618 x H 570 mm  
Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V  
Gewicht: 39 kg

**inklusive 4 Bleche**

EAN 4015613400662

**Best.-Nr. A120.788**

**Euro 698,-**



## Convection oven AT120 with grill and humidity

ext.+ int. chrome nickel steel  
Temperature switch, timer  
double glazed door  
with 2 motors  
Grill power: 2,0 kW  
Connection to the water supply 3/4"  
Size: W 597 x D 618 x H 570 mm  
Power: 2,67 kW / 230 V  
Weight: 39 kg

**includes 4 baking trays**

**Code-No. A120.788**

**Euro 698,-**





### Toast-/Überbackgerät, einfach

Gehäuse Edelstahl  
Quarz-Strahler  
15 Min. Zeitschaltuhr  
1 Grillrost  
Anschlusswert: 1,7 kW / 230 V  
ausßen B 470 x T 225 x H 230 mm  
innen B 325 x T 210 x H 55 mm  
Gewicht: 8,2 kg  
**Inklusive Toastzange**  
EAN 4015613388601  
**Best.-Nr. A151.300**  
**Euro 145,-**



### Quartz tube toaster, single

Stainless steel body  
Quartz tube  
15 minutes timer  
1 grid  
Power: 1,7 kW / 230 V  
outside W 470 x D 225 x H 230 mm  
inside W 325 x D 210 x H 55 mm  
Weight: 8,2 kg  
**Sandwich tongs included**  
**Code-No. A151.300**  
**Euro 145,-**



### Toast-/Überbackgerät, doppel

Gehäuse Edelstahl  
Quarz-Strahler  
15 Min. Zeitschaltuhr  
2 Grillroste  
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V  
ausßen B 440 x T 260 x H 400 mm  
innen B 350 x T 180 x H 2x 55 mm  
Gewicht: 9,7 kg  
**Inklusive Toastzange**  
EAN 4015613385549  
**Best.-Nr. A151.600**  
**Euro 189,-**



### Quartz tube toaster, double

Stainless steel body  
Quartz tube  
15 minutes timer  
2 grids  
Power: 3,0 kW / 230 V  
outside W 440 x D 260 x H 400 mm  
inside W 350 x D 180 x H 2x 55 mm  
Weight: 9,7 kg  
**Sandwich tongs included**  
**Code-No. A151.600**  
**Euro 189,-**



### Salamander

Gehäuse aus Chromnickelstahl  
Zeitschaltuhr, Simmerstat  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
B 610 x T 305 x H 280 mm  
Gewicht: 14 kg  
**inklusive 1 Rost**  
EAN 4015613371832  
**Best.-Nr. A151.5001**  
**Euro 239,-**



### Salamander

Chrome nickel steel body  
Timer, simmerstat  
Power: 2,0 kW / 230 V  
W 610 x D 305 x H 280 mm  
Weight: 14 kg  
**1 grid included**  
**Code-No. A151.5001**  
**Euro 239,-**





# Currywurstschneider Sausage slicers

# APEXA



## Hand-Currywurst-Schneider

Gehäuse, Schneidebügel und Messer aus Chromnickelstahl

Scheibenstärke: 17 mm  
Abschnitte: 14 Stück  
Arbeitsbreite: 205 mm  
B 300 x T 200 x H 205 mm  
Gewicht: 3 kg  
EAN 4016098164773  
**Best.-Nr. A120.580**  
**Euro 278,-**



## Hand-operated sausage slicer

Body, slicing bow and knives made of chrome nickel steel  
Slice thickness: 17 mm  
Section: 14 pieces  
Working width: 205 mm  
W 300 x D 200 x H 205 mm  
Weight: 3 kg  
**Code-No. A120.580**  
**Euro 278,-**



## Elektro-Currywurst-Schneider

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl

Scheibenstärkeneinstellung: 10 - 20 mm  
Wartungsfreier Motor  
Anschlusswert: 120 W / 1 NAC 230 V  
B 185 x T 220 x H 350 mm  
Gewicht: 8,5 kg  
EAN 4015613417189  
**Best.-Nr. A120.571**  
**Euro 229,-**



## Electric sausage slicer

Body and sickle knife made of chrome nickel steel  
Adjustment of slice thickness: 10 - 20 mm  
Free of servicing motor  
Power: 120 W / 1 NAC 230 V  
W 185 x D 220 x H 350 mm  
Weight: 8,5 kg  
**Code-No. A120.571**  
**Euro 229,-**

## Ersatz-Sichelmesser

zum Elektro Currywurst-Schneider  
EAN 4015613432335  
**Best.-Nr. A0120.572**  
**Euro 15,-**

## Substitute sickle knife for electric sausage slicer

**Code-No. A0120.572**  
**Euro 15,-**



## Elektro-Currywurst-Schneider mit Doppel-Sichelmesser

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl

Scheibenstärkeneinstellung: 5 - 35 mm  
Anschlusswert: 0,09 kW / 230 V  
B 270 x T 220 x H 360 mm  
Gewicht: 8 kg  
EAN 4015613415529  
**Best.-Nr. A120.577**  
**Euro 352,-**



## Electric sausage slicer with double sickle knife

Body and sickle knife made of chrome nickel steel  
Adjustment of slice thickness: 5 - 35 mm  
Power: 0,09 kW / 230 V  
W 270 x D 220 x H 360 mm  
Weight: 8 kg  
**Code-No. A120.577**  
**Euro 352,-**

## Ersatz-Doppel-Sichelmesser

zum Elektro Currywurst-Schneider  
EAN 4015613417530

**Best.-Nr. A05025**  
**Euro 59,-**



## Substitute double sickle knife

for electric sausage slicer  
**Code-No. A05025**  
**Euro 59,-**





**Elektro-Warmhalteplatte**  
Edelstahlplatte, matt gebürstet  
Warmhalteplatte B 600 x T 200 mm  
Aufheizzeit 10 Minuten  
Warmhaltefunktion 60 Minuten  
automatische Temperaturregelung  
max. bis ca. 100° C  
Kontrolllampe, Überhitzungsschutz  
Anschlusswert: 800 W / 230 V  
B 660 x T 230 x H 60 mm  
abnehmbarer Kabelsatz  
Gewicht: 5 kg  
EAN 4015613410616  
**Best.-Nr. A114.355**  
**Euro 52,-**



**Electrical Warming Tray**  
Satin brushed stainless steel plate  
Warming tray W 600 x D 200 mm  
Heating time 10 minutes  
Keep warm function 60 minutes  
Automatic temperature control up to  
approx. 100° C  
Pilot lamp, overheating protection  
Power: 800 W / 230 V  
W 660 x D 230 x H 60 mm  
Detachable cord  
Weight: 5 kg  
**Code-No. A114.355**  
**Euro 52,-**



**Rechaud mit 2 Teelichtern**  
Rahmen aus Edelstahl  
Wärmeplatte 330 x 180 mm  
aus Aluminium  
(für gute Wärmeverteilung)  
2 stabile Tragegriffe  
2 Halterungen für Teelichter  
B 368 x T 180 x H 66 mm  
Gewicht: 1,5 kg  
EAN 4015613410760  
**Best.-Nr. A13112**  
**Euro 25,50**



**Dish warmer / Rechaud  
with 2 food warmer candles**  
Stainless steel frame  
Aluminum hot-plate  
330 x 180 mm  
(for even heat distribution)  
2 solid handles  
2 holders for food warmer candles  
W 368 x D 180 x H 66 mm  
Weight: 1,5 kg  
**Code-No. A13112**  
**Euro 25,50**



**Tellerwärmer für 12 Teller**  
...der Tellerwärmer erwärmt 12 Teller  
auf ca. 65° C!  
Gehäuse aus verchromtem Stahl  
Anschlusswert: 300 W / 230 V  
B 310 x T 250 x H 110 mm  
Gewicht: 3,0 kg  
EAN 4015613403779  
**Best.-Nr. A120.812**  
**Euro 42,-**



**Plate warmer for 12 plates**  
...the plate-warmer warms 12 plates  
up to approx. 65°C!  
Body of chrome-plated steel  
Power: 300 W / 230 V  
W 310 x D 250 x H 110 mm  
Weight: 3,0 kg  
**Code-No. A120.812**  
**Euro 42,-**



**Elektro-Tellerwärmer für 4-8 Teller**  
Erwärmt die Teller in ca. 15 bis 20  
Minuten auf 70° C!  
Leistungsaufnahme: 55 W / 230 V  
Breite 220 x Länge 1430 mm  
Gewicht: 0,5 kg  
EAN 4015613398815  
**Best.-Nr. A120.799**  
**Euro 25,-**



**Electric plate warmer for 4-8 plates**  
warms up plates up to 70° C  
in approx. 15 - 20 minutes!  
Power: 55 W / 230 V  
Width 220 x Length 1430 mm  
Weight: 0,5 kg  
**Code-No. A120.799**  
**Euro 25,-**

# Rechaud / Wärmeschränke Hot plate unit / Hot cupboards

# APEXA



## Rechaud PLA5

mit 5 Warmhalteplatten aus Aluminium  
B 380 x T 275 x H 330 mm  
Anschlusswert: 850 W / 230 V  
Plattenmaß: 280 x 165 mm  
Gewicht: 28 kg  
EAN 4016098165510  
**Best.-Nr. A120.800**  
**Euro 464,-**



## Hot-plate unit PLA5

with 5 hot plates of aluminum  
W 380 x D 275 x H 330 mm  
Power: 850 W / 230 V  
Plate size: 280 x 165 mm  
Weight: 28 kg  
**Code-No. A120.800**  
**Euro 464,-**



## Ersatzplatte

Gewicht: 1,5 kg  
EAN 4016098167842  
**Best.-Nr. A000.800**  
**Euro 42,-**



## Substitute hot-plate

Weight: 1,5 kg  
**Code-No. A000.800**  
**Euro 42,-**



## Wärmeschrank

Edelstahl, **2-türig**, 1 Zwischenbord verstellbar  
Fassungsvermögen:  
110–120 Teller, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Anschlusswert: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
B 750 x T 510 x H 855 mm  
Gewicht: 49 kg  
EAN 4015613398600  
**Best.-Nr. 103.122**  
**Euro 559,-**



## Hot cupboard

Stainless steel, **2 doors**,  
1 intermediate shelf, adjustable  
Capacity: 110–120 plates, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Power: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
W 750 x D 510 x H 855 mm  
Weight: 49 kg  
**Code-No. 103.122**  
**Euro 559,-**



## Wärmeschrank

Edelstahl, **1-türig**, 1 Zwischenbord verstellbar  
Fassungsvermögen:  
55–60 Teller, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Anschlusswert: 0,75 kW / 1 NAC 230 V  
B 450 x T 510 x H 855 mm  
Gewicht: 33 kg  
EAN 4015613398594  
**Best.-Nr. 103.063**  
**Euro 309,-**



## Hot cupboard

Stainless steel, **1 door**,  
1 intermediate shelf, adjustable  
Capacity: 55–60 plates, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Power: 0,75 kW / 1 NAC 230 V  
W 450 x D 510 x H 855 mm  
Weight: 33 kg  
**Code-No. 103.063**  
**Euro 309,-**



## Wärmeschrank

Edelstahl, **1-türig**, 1 Zwischenbord verstellbar  
Fassungsvermögen:  
25–30 Teller, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Anschlusswert: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
B 450 x T 405 x H 545 mm  
Gewicht: 24 kg  
EAN 4015613405704  
**Best.-Nr. 103.064**  
**Euro 262,-**



## Hot cupboard

Stainless steel, **1 door**,  
1 intermediate shelf, adjustable  
Capacity: 25–30 plates, 320 mm Ø  
Thermostat 0–85° C  
Power: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
W 450 x D 405 x H 545 mm  
Weight: 24 kg  
**Code-No. 103.064**  
**Euro 262,-**



**Gastronorm-Behälter nach EN 631  
aus CNS 18/10**



**Gastronorm containers according  
to EN 631 of CNS 18/10**

Größe Size	B x L mm W x L mm	Liter/Inhalt Litres/Capacity	Tiefe mm Depth mm	Best.-Nr. Code-Nr.	Euro /Behälter /Container
<b>2/1 GN</b>	650 x 530		<b>20</b>	A120.020	<b>27,-</b>
	650 x 530	10,00	<b>40</b>	A120.040	<b>28,-</b>
	650 x 530	18,50	<b>65</b>	A120.065	<b>33,-</b>
	650 x 530	28,50	<b>100</b>	A120.103	<b>40,-</b>
	650 x 530	42,50	<b>150</b>	A120.153	<b>50,-</b>
<b>1/1 GN</b>	530 x 325		<b>20</b>	A121.025	<b>14,-</b>
	530 x 325	5,00	<b>40</b>	A121.040	<b>16,-</b>
	530 x 325	9,00	<b>65</b>	A121.065	<b>18,-</b>
	530 x 325	14,00	<b>100</b>	A121.100	<b>20,-</b>
	530 x 325	21,00	<b>150</b>	A120.610	<b>29,-</b>
	530 x 325	28,00	<b>200</b>	A121.200	<b>42,-</b>
<b>2/4 GN</b>	530 x 162		<b>20</b>	A128.020	<b>10,-</b>
	530 x 162	2,00	<b>40</b>	A128.040	<b>14,-</b>
	530 x 162	3,80	<b>65</b>	A128.065	<b>17,-</b>
	530 x 162	6,00	<b>100</b>	A128.100	<b>27,-</b>
	530 x 162	9,00	<b>150</b>	A128.150	<b>37,-</b>
<b>2/3 GN</b>	354 x 325		<b>20</b>	A125.020	<b>11,-</b>
	354 x 325	3,00	<b>40</b>	A125.040	<b>13,-</b>
	354 x 325	5,50	<b>65</b>	A125.065	<b>15,-</b>
	354 x 325	9,00	<b>100</b>	A125.100	<b>17,-</b>
	354 x 325	13,00	<b>150</b>	A125.150	<b>22,-</b>
	354 x 325	18,00	<b>200</b>	A125.200	<b>33,-</b>
<b>1/2 GN</b>	325 x 265		<b>20</b>	A122.020	<b>9,-</b>
	325 x 265	2,00	<b>40</b>	A122.040	<b>10,-</b>
	325 x 265	4,00	<b>65</b>	A122.065	<b>11,-</b>
	325 x 265	6,50	<b>100</b>	A122.100	<b>14,-</b>
	325 x 265	9,50	<b>150</b>	A120.620	<b>19,-</b>
	325 x 265	12,50	<b>200</b>	A122.200	<b>29,-</b>
<b>1/3 GN</b>	325 x 176		<b>20</b>	A123.020	<b>8,-</b>
	325 x 176	1,50	<b>40</b>	A123.040	<b>9,-</b>
	325 x 176	2,50	<b>65</b>	A123.065	<b>10,-</b>
	325 x 176	4,00	<b>100</b>	A123.100	<b>13,-</b>
	325 x 176	5,75	<b>150</b>	A123.150	<b>15,-</b>
	325 x 176	7,80	<b>200</b>	A123.200	<b>24,-</b>
<b>1/4 GN</b>	265 x 162		<b>20</b>	A124.020	<b>6,-</b>
	265 x 162	1,80	<b>65</b>	A124.065	<b>9,-</b>
	265 x 162	2,80	<b>100</b>	A124.100	<b>10,-</b>
	265 x 162	4,00	<b>150</b>	A120.640	<b>13,-</b>
	265 x 162	5,50	<b>200</b>	A124.200	<b>20,-</b>
<b>1/6 GN</b>	176 x 162	1,00	<b>65</b>	A126.065	<b>9,-</b>
	176 x 162	1,60	<b>100</b>	A126.100	<b>10,-</b>
	176 x 162	2,40	<b>150</b>	A120.650	<b>12,-</b>
	176 x 162	3,40	<b>200</b>	A126.200	<b>19,-</b>
<b>1/9 GN</b>	176 x 108	0,60	<b>65</b>	A129.065	<b>9,-</b>
	176 x 108	1,00	<b>100</b>	A129.100	<b>12,-</b>

### Deckel / Lid

Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A120.615	<b>14,-</b>
<b>2/3 GN</b>	A120.634	<b>11,-</b>
<b>1/2 GN</b>	A120.625	<b>10,-</b>
<b>1/3 GN</b>	A120.635	<b>8,-</b>
<b>1/4 GN</b>	A120.645	<b>7,-</b>
<b>1/6 GN</b>	A120.655	<b>6,-</b>
<b>1/9 GN</b>	A120.649	<b>5,-</b>

### Deckel mit Löffelaussparung Lid with spoon recess

Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A120.616	<b>14,-</b>
<b>2/3 GN</b>	A120.637	<b>11,-</b>
<b>1/2 GN</b>	A120.626	<b>10,-</b>
<b>1/3 GN</b>	A120.636	<b>8,-</b>
<b>1/4 GN</b>	A120.646	<b>7,-</b>
<b>1/6 GN</b>	A120.656	<b>6,-</b>
<b>1/9 GN</b>	A120.659	<b>5,50</b>

### Deckel mit Silikondichtung Lid with silicon seal

Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A120.615D	<b>45,50</b>
<b>2/3 GN</b>	A120.634D	<b>38,60</b>
<b>1/2 GN</b>	A120.625D	<b>33,50</b>
<b>1/3 GN</b>	A120.635D	<b>28,50</b>
<b>1/4 GN</b>	A120.645D	<b>25,90</b>
<b>1/6 GN</b>	A120.655D	<b>22,90</b>



**Zwischensteg, 325 mm**  
Best.-Nr. A120.601  
Euro 5,-

**Zwischensteg, 530 mm**  
Best.-Nr. A120.602  
Euro 8,-



**Intermediate bar, 325 mm**  
Code-No. A120.601  
Euro 5,-

**Intermediate bar, 530 mm**  
Code-No. A120.602  
Euro 8,-

# Gastronorm-Behälter Gastronorm containers

# APEXA



**Gastronorm-Behälter  
mit Griffen, nach EN 631  
aus Chromnickelstahl 18/10**



**Gastronorm containers  
with handles, according to EN 631  
of chrome nickel steel 18/10**

Größe Size	B x L mm W x L mm	Liter/Inhalt Litres/Capacity	Tiefe mm Depth mm	Best.-Nr. Code-No.	Euro /Behälter /Container
<b>1/1 GN</b>	530 x 325	9,00	<b>65</b>	A111.065	<b>19,-</b>
	530 x 325	14,00	<b>100</b>	A111.100	<b>22,-</b>
	530 x 325	21,00	<b>150</b>	A111.150	<b>29,-</b>
	530 x 325	28,00	<b>200</b>	A111.200	<b>49,-</b>
<b>2/4 GN</b>	530 x 162	9,00	<b>150</b>	A118.150	<b>45,-</b>
<b>1/2 GN</b>	325 x 265	4,00	<b>65</b>	A112.065	<b>14,-</b>
	325 x 265	6,50	<b>100</b>	A112.100	<b>16,-</b>
	325 x 265	9,50	<b>150</b>	A112.150	<b>21,-</b>
	325 x 265	12,50	<b>200</b>	A112.200	<b>36,-</b>
<b>1/3 GN</b>	325 x 176	2,50	<b>65</b>	A113.065	<b>13,-</b>
	325 x 176	4,00	<b>100</b>	A113.100	<b>17,-</b>
	325 x 176	5,70	<b>150</b>	A113.150	<b>21,-</b>
	325 x 176	7,80	<b>200</b>	A113.200	<b>29,-</b>
<b>1/4 GN</b>	265 x 162	1,80	<b>65</b>	A114.065	<b>13,-</b>
	265 x 162	2,80	<b>100</b>	A114.100	<b>14,-</b>
	265 x 162	4,00	<b>150</b>	A114.150	<b>20,-</b>
	265 x 162	5,50	<b>200</b>	A114.200	<b>26,-</b>
<b>1/6 GN</b>	176 x 162	1,60	<b>100</b>	A116.100	<b>16,-</b>
	176 x 162	2,40	<b>150</b>	A116.150	<b>19,-</b>
	176 x 162	3,40	<b>200</b>	A116.200	<b>26,-</b>

## Deckel zu GN-Behältern mit Griffen Lid for GN containers with handles

Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A111.711	<b>16,-</b>
<b>1/2 GN</b>	A111.712	<b>11,-</b>
<b>1/3 GN</b>	A111.713	<b>9,-</b>
<b>1/4 GN</b>	A111.714	<b>9,-</b>
<b>1/6 GN</b>	A111.716	<b>9,-</b>

## Deckel mit Löffelaussparung zu GN-Behältern mit Griffen Lid with spoon recess for GN containers with handles


Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A111.721	<b>17,-</b>
<b>1/2 GN</b>	A111.722	<b>12,-</b>
<b>2/4 GN</b>	A111.728	<b>16,-</b>
<b>1/3 GN</b>	A111.723	<b>11,-</b>
<b>1/4 GN</b>	A111.724	<b>9,-</b>
<b>1/6 GN</b>	A111.726	<b>9,-</b>




**Abtropfsieb für  
Gastronormbehälter  
Best.-Nr. A120.670  
Euro 42,90**




**Drainer sieve for  
gastronorm containers  
Code-No. A120.670  
Euro 42,90**


 **Gastronorm-Behälter  
in gelochter Ausführung  
nach EN 631 aus CNS 18/10**



 **Gastronorm containers  
perforated model  
according to EN 631  
of CNS 18/10**

Größe Size	B x L mm W x L mm	Liter/Inhalt Litres/Capacity	Tiefe mm Depth mm	Best.-Nr. Code-No.	Euro /Behälter /Container
<b>1/1 GN</b>	530 x 325	9,00	<b>60</b>	A101.065	<b>33,-</b>
	530 x 325	14,00	<b>100</b>	A101.100	<b>43,-</b>
	530 x 325	21,00	<b>150</b>	A101.150	<b>56,-</b>
<b>1/2 GN</b>	325 x 265	4,00	<b>60</b>	A102.065	<b>25,-</b>
	325 x 265	6,50	<b>100</b>	A102.100	<b>31,-</b>
	325 x 265	9,50	<b>150</b>	A102.150	<b>42,-</b>

 **Zwischensteg, 325 mm  
Best.-Nr. A120.601  
Euro 5,-**

 **Intermediate bar, 325 mm  
Code-No. A120.601  
Euro 5,-**

**Zwischensteg, 530 mm  
Best.-Nr. A120.602  
Euro 8,-**

**Intermediate bar, 530 mm  
Code-No. A120.602  
Euro 8,-**



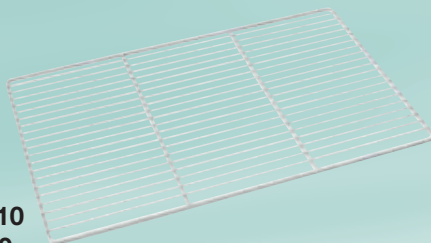
**GN-Behälter mit verstärktem Rand, CNS 18/10  
GN container with reinforced rim, CNS 18/10**

Größe Size	B x L mm W x L mm	Tiefe mm Depth mm	Best.-Nr. Code-No	Euro
<b>2/1 GN</b>	650 x 530	<b>20</b>	A101.181	<b>28,-</b>
	650 x 530	<b>40</b>	A101.182	<b>29,-</b>
	650 x 530	<b>65</b>	A101.183	<b>32,-</b>
<b>1/1 GN</b>	530 x 325	<b>20</b>	A101.185	<b>15,-</b>
	530 x 325	<b>40</b>	A101.186	<b>16,-</b>
	530 x 325	<b>65</b>	A101.187	<b>18,-</b>
<b>1/2 GN</b>	325 x 265	<b>20</b>	A101.190	<b>11,-</b>
	325 x 265	<b>40</b>	A101.191	<b>12,-</b>
	325 x 265	<b>65</b>	A101.192	<b>13,-</b>
<b>2/3 GN</b>	354 x 325	<b>20</b>	A101.195	<b>12,-</b>
	354 x 325	<b>40</b>	A101.196	<b>14,-</b>
	354 x 325	<b>65</b>	A101.197	<b>16,-</b>

**Einlege-Böden für GN-Behälter  
zum Abtropfen der Ware etc.**


**Insert drainers for GN-Containers  
for dripping off**

Größe Size	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>1/1 GN</b>	A101.161	<b>15,-</b>
<b>1/2 GN</b>	A101.162	<b>12,-</b>
<b>1/4 GN</b>	A101.164	<b>8,-</b>
<b>1/3 GN</b>	A101.163	<b>8,-</b>



**Gastronorm-Rost, CNS 18/10  
Gastronorm grid, CNS 18/10**

Größe Size	B x L mm W x L mm	Best.-Nr. Code-No.	Euro
<b>2/1 GN</b>	650 x 530	A101.092	<b>36,-</b>
<b>1/1 GN</b>	530 x 325	A101.091	<b>20,-</b>

 **Variables Backblech**

passend für alle gängigen Backofenbreiten von 41,5 cm bis 52,5 cm.

Clean-Diamantglasur, extrem hart, schnitt- und kratzfest.

B 415-525 x T 320 x H 50 mm

Pflegeleicht - mühelos zu reinigen

Gewicht: 1,59 kg

EAN 4015613431086

Best.-Nr. A120.751

Euro 24,-



**Variable baking tray**

fits for all prevalent baking oven sizes  
from 41,5 cm up to 52,5 cm.

Clean-Diamond glaze, extremley hard,  
cut and scratch-resistant.

W 415-525 x D 320 x H 50 mm

Weight: 1,59 kg

Easy to clean.

Code-No. A120.751

Euro 24,-

# Schneidbretter / Hackblöcke Cutting boards / Chopping-blocks

# APEXA



**Schneidbrett**  
aus Weißbuche mit Safrinne  
B 420 x T 280 x H 30 mm  
Gewicht: 2,8 kg  
EAN 4015613433752  
**Best.-Nr. A120.360**  
**Euro 67,-**



**Cutting board,**  
made of white beech  
with drip gutter  
W 420 x D 280 x H 30 mm  
Weight: 2,8 kg  
**Code-No. A120.360**  
**Euro 67,-**



**Schneidbrett**  
aus Weißbuche mit Safrinne  
B 620 x T 280 x H 30 mm  
Gewicht: 4,2 kg  
EAN 4015613433769  
**Best.-Nr. A120.365**  
**Euro 73,-**



**Cutting board,**  
made of white beech  
with drip gutter  
W 620 x D 280 x H 30 mm  
Weight: 4,2 kg  
**Code-No. A120.365**  
**Euro 73,-**



**Schneidbrett und Hackbrett**  
aus Weißbuche mit Safrinne  
B 400 x T 330 x H 50 mm  
Gewicht: 5,4 kg  
EAN 4015613433776  
**Best.-Nr. A120.340**  
**Euro 114,-**



**Cutting board and chopping-board**  
made of white beech with drip gutter  
W 400 x D 330 x H 50 mm  
Weight: 5,4 kg  
**Code-No. A120.340**  
**Euro 114,-**



**Hackklotz**  
aus Weißbuche mit Untergestell Rotbuche  
B 400 x T 400 x H 870 mm  
Höhe Hackklotz 200 mm  
Gewicht: 32 kg  
EAN 4015613433721  
**Best.-Nr. A120.325**  
**Euro 399,-**



**Hackklotz**  
aus Weißbuche mit Untergestell CNS  
B 400 x T 400 x H 870 mm  
Höhe Hackklotz 200 mm  
Gewicht: 30 kg  
EAN 4015613433738  
**Best.-Nr. A120.330**  
**Euro 694,-**



**Hackklotz**  
aus Kunststoff mit Untergestell CNS  
B 400 x T 400 x H 870 mm  
Höhe Hackklotz 200 mm  
Gewicht: 34 kg  
EAN 4015613433745  
**Best.-Nr. A120.335**  
**Euro 625,-**



**Chopping-block**  
made of white beech with  
copper-beech base  
W 400 x D 400 x H 870 mm  
Height chopping-block 200 mm  
Weight: 32 kg  
**Code-No. A120.325**  
**Euro 399,-**



**Chopping-block**  
made of white beech with CNS base  
W 400 x D 400 x H 870 mm  
Height chopping-block 200 mm  
Weight: 30 kg  
**Code-No. A120.330**  
**Euro 694,-**



**Chopping-block**  
made of plastic with CNS base  
W 400 x D 400 x H 870 mm  
Height chopping-block 200 mm  
Weight: 34 kg  
**Code-No. A120.335**  
**Euro 625,-**



- Toaster aus Edelstahl und Gussmetallkonstruktion
- Bedienerfreundlich und einfache Handhabung
- Hervorragende und konstante Leistung
- Breite und lange Schlitze für verschiedene Brotsorten
- Herausnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl



**2 Scheiben Toaster**  
Bräunungsstufen 1-9  
Ein-/Ausschalter  
B 240 x T 272 x H 203 mm  
Anschlusswert: 0,85 kW / 230 V  
Gewicht: 4,8 kg  
EAN 4015613404851  
**Best.-Nr. A100.200**  
**Euro 348,-**



- Toaster made of stainless steel and cast-metal construction
- User-friendly and easy handling
- Outstanding and constant performance
- Wide and long slots for different types of bread
- Removable crumb drawer made of stainless steel



**2 slice toaster**  
Toasting levels 1-9  
ON/OFF switch  
W 240 x D 272 x H 203 mm  
Power: 0,85 kW / 230 V  
Weight: 4,8 kg  
**Code-No. A100.200**  
**Euro 348,-**



**4 Scheiben Toaster**  
2 unabhängige Schlitze  
mit eigenem Bedienfeld  
Bräunungsstufen 1-9  
Ein-/Ausschalter  
B 389 x T 272 x H 203 mm  
Anschlusswert: 1,7 kW / 230 V  
Gewicht: 6,9 kg  
EAN 4015613404868  
**Best.-Nr. A100.201**  
**Euro 489,-**



**4 slice toaster**  
2 independent slots  
with separate control panel  
Toasting levels 1-9  
ON/OFF switch  
W 389 x D 272 x H 203 mm  
Power: 1,7 kW / 230 V  
Weight: 6,9 kg  
**Code-No. A100.201**  
**Euro 489,-**



**Durchlauftoaster**  
Ausführung Edelstahl  
150 Toastscheiben pro Stunde  
regelbare Bandgeschwindigkeit  
B 368 x T 416 x H 387 mm  
Anschlusswert: 1,94 kW / 230 V  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613421490  
**Best.-Nr. A100.205**  
**Euro 485,-**



**Conveyor toaster**  
Stainless steel  
150 slices of bread per hour  
Adjustable belt speed  
W 368 x D 416 x H 387 mm  
Power: 1,94 kW / 230 V  
Weight: 20 kg  
**Code-No. A100.205**  
**Euro 485,-**





- Standmixer mit 5 Programmen
  - Eis zerkleinern
  - Hacken
  - Mixen
  - Pürieren
  - Shaken
- Bedienerfreundlich und einfache Handhabung
- Hervorragende und konstante Leistung



- Blender with 5 different programs
  - Ice crushing
  - Chopping
  - Mixing
  - Mashing
  - Shaking
- User-friendly and easy to use
- Outstanding and constant performance



**Standmixer**  
mit 5 Geschwindigkeitsstufen  
Mixbecher aus Glas  
Fassungsvermögen: max. 1,2 Liter  
B 175 x T 200 x H 380 mm  
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V  
Gewicht: 5,2 kg  
EAN 4015613404882  
**Best.-Nr. A150.701**  
**Euro 236,-**



**Blender**  
with 5 speed levels  
Mixing jug of glass  
Capacity: max. 1,2 litres  
W 175 x D 200 x H 380 mm  
Power: 0,5 kW / 230 V  
Weight: 5,2 kg  
**Code-No. A150.701**  
**Euro 236,-**



**Standmixer**  
mit 5 Geschwindigkeitsstufen  
Mixbecher aus Glas  
Fassungsvermögen: max. 1,2 Liter  
B 175 x T 200 x H 380 mm  
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V  
Gewicht: 5,2 kg  
EAN 4015613404905  
**Best.-Nr. A150.702**  
**Euro 236,-**



**Blender**  
with 5 speed levels  
Mixing jug of glass  
Capacity: max. 1,2 litres  
W 175 x D 200 x H 380 mm  
Power: 0,5 kW / 230 V  
Weight: 5,2 kg  
**Code-No. A150.702**  
**Euro 236,-**



**Standmixer**  
mit 5 Geschwindigkeitsstufen  
Mixbecher aus Glas  
Fassungsvermögen: max. 1,2 Liter  
B 175 x T 200 x H 380 mm  
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V  
Gewicht: 5,2 kg  
EAN 4015613404912  
**Best.-Nr. A150.703**  
**Euro 236,-**



**Blender**  
with 5 speed levels  
Mixing jug of glass  
Capacity: max. 1,2 litres  
W 175 x D 200 x H 380 mm  
Power: 0,5 kW / 230 V  
Weight: 5,2 kg  
**Code-No. A150.703**  
**Euro 236,-**





**K45 Universal 5K5SM45EWH weiß**  
1 Edelstahl-Rührschüssel 4,0 l  
Kunststoffdeckel, Schneebesen,  
Knethaken, Flachrührer,  
6 Geschwindigkeitsstufen  
B 210 x T 340 x H 350 mm  
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V  
Gewicht: 11,5 kg  
EAN 4016098101495  
**Best.-Nr. A150.045**  
**Euro 635,-**



**K45 Universal 5K5SM45EWH white**  
1 stainless steel mixing bowl 4,0 l,  
plastic cover, wire whisk,  
dough hook, flat beater,  
6 speed settings  
W 210 x D 340 x H 350 mm  
Power: 0,25 kW / 230 V  
Weight: 11,5 kg  
**Code-No. A150.045**  
**Euro 635,-**



**MASTER-PACKET K45  
Universal 45K5SSDWH weiß**  
2 Stück 4,0 l Edelstahl-Rührschüsseln,  
Kunststoffdeckel, Schneebesen,  
Knethaken, Flachrührer,  
6 Geschwindigkeitsstufen  
Kunststoff-Fleischwolf  
B 210 x T 340 x H 350 mm  
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V  
Gewicht: 13 kg  
EAN 4016098165404  
**Best.-Nr. A150.046**  
**Euro 695,-**



**MASTER-PACKET K45  
Universal 45K5SSDWH white**  
2 stainless steel mixing bowls  
each 4,0 l, plastic cover, wire whisk,  
dough hook, flat beater,  
6 speed settings  
food grinder, plastic  
W 210 x D 340 x H 350 mm  
Power: 0,25 kW / 230 V  
Weight: 13 kg  
**Code-No. A150.046**  
**Euro 695,-**



**MASTER-PACKET K5  
Extra 5KPM50EWH weiß**  
2 Edelstahl-Rührschüsseln à 4,8 L  
Schneebesen, Knethaken, Flachrührer  
Einfüllschute  
**Überlastungsschutz**  
6 Geschwindigkeitsstufen  
B 265 x T 320 x H 420 mm  
Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V  
Gewicht: 13,5 kg  
EAN 4016098166760  
**Best.-Nr. A150.051**  
**Euro 765,-**

**MASTER-PACKET K5  
wie vor, jedoch Farbe grau**  
EAN 4016098171535  
**Best.-Nr. A150.052**  
**Euro 765,-**



**MASTER-PACKET K5  
Extra 5KPM50EWH white**  
2 stainless steel mixing bowls each 4,8 L  
wire whisk, dough hook, flat beater,  
pouring shield  
**Overload protection**  
6 speed settings  
W 265 x D 320 x H 420 mm  
Power: 0,315 kW / 230 V  
Weight: 13,5 kg  
**Code-No. A150.051**  
**Euro 765,-**



**MASTER-PACKET K5  
same as model A150.051,  
except colour grey**  
**Code-No. A150.052**  
**Euro 765,-**



### 5KPM5EWH weiß

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,8 Liter  
Schneebeesen, Knethaken  
Flachrührer, Einfüllschute  
6 Geschwindigkeitsstufen  
B 265 x T 320 x H 420 mm  
Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V  
Gewicht: 12,5 kg  
EAN 4015613330181  
**Best.-Nr. A150.0507**  
**Euro 689,-**



### 5KPM5EWH white

1 stainless steel mixing bowl, 4,8 litres  
wire whisk, dough hook,  
flat beater, pouring shield  
6 speed settings  
W 265 x D 320 x H 420 mm  
Power: 0,315 kW / 230 V  
Weight: 12,5 kg  
**Code-No. A150.0507**  
**Euro 689,-**



### Dosenöffner

mit Deckelmagnet.  
Öffnet Dosen bis max. 2 l Inhalt  
schnell und sauber.  
EAN 4016098101426  
**Best.-Nr. A150.005**  
**Euro 78,-**



### Can opener

with lid magnet.  
Opens cans with max. 2 l volume  
quickly and properly.  
**Code-No. A150.005**  
**Euro 78,-**

### Gemüseschneider mit 3 Trommeln

1 Scheibentrommel  
1 Birdertrommel  
(Trommel mit Wellenschliff)  
1 Stäbchentrommel  
EAN 4016098174710  
**Best.-Nr. A150.035**  
**Euro 78,-**



### Vegetable slicer with 3 drums

1 Slices drum  
1 Drum with ripple grinding  
1 Strippis drum  
**Code-No. A150.035**  
**Euro 78,-**

### Gemüseschneider Zusatzset

1 Feintrommel für Hartkäse, Nüsse  
und Paniermehl  
1 Stäbchentrommel für lange Stäbchen  
1 Kronen-Hiebtrommel für Kartoffel-  
püree, Reibekuchen und Zwiebeln  
EAN 4016098174727  
**Best.-Nr. A150.036**  
**Euro 69,-**



### Vegetable slicer Drums Set

1 Fine shredding drum for hard cheese, nuts  
and dry bread  
1 Stripping (Julienne) drum for long strips  
1 Potatoe grating drum for mashed potatoes,  
potatoe pancakes and onions  
**Code-No. A150.036**  
**Euro 69,-**

### Luxus-Nudel-Ausrollset

für Nudelteigplatten bis zu 140 mm Breite.  
Mit den beiden Schneideaufsätzen können  
Sie frische Tagliatelle, Linguine fini, Tortellini  
usw. machen.  
Roller und zwei Schneideaufsätze  
bestehend aus verchromten Metall  
inkl. Reinigungsbürste  
EAN 4015613336091  
**Best.-Nr. A150.061**  
**Euro 165,-**



### Deluxe pasta roller set

for pastry dough sheets up to 140 mm width.  
With both of the cutting caps you can  
produce fresh tagliatelle or linguine fini,  
tortellini etc.  
Roller and two cutting caps are made of  
chromium-plated metal.  
Cleaning brush included  
**Code-No. A150.061**  
**Euro 165,-**



### Fleischwolf

aus Kunststoff, komplett mit feiner und grober Scheibe.

EAN 4016098101372

**Best.-Nr. A150.000**

**Euro 98,-**

### Passender Aufsatz

EAN 4016098165336

**Best.-Nr. A150.019**

**Euro 44,-**



### Food grinder

plastic, includes fine and coarse grinder plate

**Code-No. A150.000**

**Euro 98,-**

### Fitting food tray

**Code-No. A150.019**

**Euro 44,-**



### Zitruspresse

entsaftet Zitrusfrüchte schnell und gründlich. Rückstände werden von einem Sieb zurückgehalten.

EAN 4016098101402

**Best.-Nr. A150.003**

**Euro 57,-**



### Citrus juicer

quickly and properly extracts juice from citrus fruits. Pulp is held back by a sieve.

**Code-No. A150.003**

**Euro 57,-**



### Wurst-Füllhorn

komplett mit 2 Kegeln 0,95 cm und 1,59 cm Ø

EAN 4016098101396

**Best.-Nr. A150.002**

**Euro 25,-**



### Sausage stuffer

includes 2 tubes 0,95 cm and 1,59 cm Ø

**Code-No. A150.002**

**Euro 25,-**



### Getreidemühle

EAN 4015613263397

**Best.-Nr. A150.037**

**Euro 108,-**



### Grain mill

**Code-No. A150.037**

**Euro 108,-**



### Passier- und Püriervorrichtung

auch als Beerenpresse ideal.

(Nur in Verbindung mit Fleischwolf A150.000)

EAN 4016098101433

**Best.-Nr. A150.006**

**Euro 115,-**

### Passender Aufsatz

EAN 4016098165336

**Best.-Nr. A150.019**

**Euro 44,-**



### Straining and mashing device

also ideal for straining berries.

(Only in combination with food grinder A150.000)

**Code-No. A150.006**

**Euro 115,-**

### Fitting food tray

**Code-No. A150.019**

**Euro 44,-**



### Getreideflocker und Müsliquetsche

EAN 4016098166883

**Best.-Nr. A150.029**

**Euro 103,-**



### Grain flaker and muesli masher

**Code-No. A150.029**

**Euro 103,-**



### Aluminium Fleischwolf

komplett mit Aufsatz-Tablett, feiner und grober Scheibe

EAN 4016098166838

**Best.-Nr. A150.023**

**Euro 99,-**

### Passendes Wurst-Füllhorn

EAN 4016098166852

**Best.-Nr. A150.025**

**Euro 11,-**



### Aluminum food grinder

includes food tray, fine and coarse grinder plate

**Code-No. A150.023**

**Euro 99,-**

### Fitting sausage filling tube

**Code-No. A150.025**

**Euro 11,-**



### Getreidemühle mit Steinmahlwerk (Schnitzer)

EAN 4016098166876

**Best.-Nr. A150.028**

**Euro 215,-**



### Grain mill with stone grinding device

**Code-No. A150.028**

**Euro 215,-**



**Spritzgebäck-Vorsatz** nur zum Aluminium-Fleischwolf passend, mit den 4 verschiedenen Gebäckformen.  
EAN 4016098166845

**Best.-Nr. A150.024**  
**Euro 13,-**



**Biscuit attached device** fits only for aluminum food grinder, with the 4 different biscuit shapes.

**Code-No. A150.024**  
**Euro 13,-**



**Getreidemühle** ganz aus Metall, daher extrem stabil. Mahlt und schrotet Körner und Getreide nährstoffschonend.  
EAN 4016098101419

**Best.-Nr. A150.004**  
**Euro 253,-**



**Grain mill** all-metal, extremely robust Grinds grain, saves nutrients

**Code-No. A150.004**  
**Euro 253,-**



### Einfüllschute

Der Ring-Aufsatz schützt zuverlässig vor Spritzern für die 4,0+4,8 l Schüssel.  
EAN 4016098101457

**Best.-Nr. A150.008**  
**Euro 29,-**

für Master Packet K5  
EAN 4016098166944

**Best.-Nr. A150.027**  
**Euro 29,-**

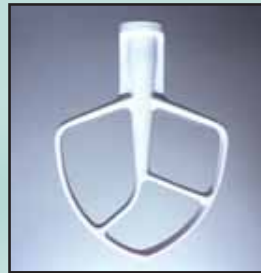


### Pouring shield

The ring attached device minimizes splash-out for 4,0+4,8 l bowls.

**Code-No. A150.008**  
**Euro 29,-**

für Master Packet K5  
**Code-No. A150.027**  
**Euro 29,-**



**Flachrührer** für 45 K5SSDWH  
EAN 4016098165398

**Best.-Nr. A150.020**

**Euro 26,-**  
für 5KPM5WH und 5KPM50WH  
EAN 4016098165497

**Best.-Nr. A150.021**  
**Euro 26,-**



**Flat beater** for 45 K5SSDWH  
**Code-No. A150.020**

**Euro 26,-**  
für 5KPM5WH und 5KPM50WH  
**Code-No. A150.021**  
**Euro 26,-**



**Schüssel, 3 l** für K45 ohne Griff  
EAN 4015613272573

**Best.-Nr. A150.038**  
**Euro 68,-**

4,3 l für K45 ohne Griff  
EAN 4016098163851

**Best.-Nr. A150.012**  
**Euro 78,-**

4,8 l für K5 mit Griff  
EAN 4016098163868

**Best.-Nr. A150.013**  
**Euro 89,-**



**Bowl, 3 l** for K45 without handle  
**Best.-Nr. A150.038**

**Euro 68,-**  
4,3 l for K45 without handle  
**Code-No. A150.012**

**Euro 78,-**  
4,8 l for K5 with handle  
**Code-No. A150.013**  
**Euro 89,-**



### Wasserwanne

nur passend zur 5KPM5WH und 5KPM50WH.

Diese praktische Wasserwanne kühlt und wärmt z.B. Dressing oder Saucen während der Zubereitung.  
EAN 4016098165503

**Best.-Nr. A150.022**  
**Euro 96,-**



### Water jacket

only fits for 5KPM5WH and 5KPM50WH.

The useful water jacket keeps e.g. dressings or sauces cold or warm during preparation.

**Code-No. A150.022**  
**Euro 96,-**



**Knethaken** für 45 K5SSDWH  
EAN 4016098164605

**Best.-Nr. A150.016**  
**Euro 24,-**

für 5KPM5WH und 5KPM50WH  
EAN 4015613294094

**Best.-Nr. A150.018**  
**Euro 24,-**



**Dough hook** for 45 K5SSDWH  
**Code-No. A150.016**

**Euro 24,-**  
für 5KPM5WH and 5KPM50WH  
**Code-No. A150.018**  
**Euro 24,-**



**Schneebeesen** für 45 K5SSDWH  
EAN 4016098164070

**Best.-Nr. A150.014**  
**Euro 29,-**

für 5KPM5WH und 5KPM50WH  
EAN 4016098164872

**Best.-Nr. A150.017**  
**Euro 33,-**



**Wire whisk** for 45 K5SSDWH  
**Code-No. A150.014**

**Euro 29,-**  
für 5KPM5WH and 5KPM50WH  
**Code-No. A150.017**  
**Euro 33,-**



### Elektronische Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 7L

Schweres Tischgerät für sicheren Stand, mit aufeinander abgestimmtem Spezialmotor und Planeten-/Kegelradgetriebe, die für eine hohe Schlagkraft sorgen.  
 Zeiteinstellung von 1 - 55 Minuten  
 3 Geschwindigkeitsstufen  
 Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter Ein / Ausschalter  
 Rührschüssel aus CNS mit ca. 7,6 Liter Inhalt  
 Schneebesen aus CNS  
 Flachrührer aus Aluguss  
 Kneithaken aus Aluguss  
 Abmessungen: B 300 x T 400 x H 558 mm  
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V  
 Gewicht: 25 kg  
 EAN 4015613432397  
**Best.-Nr. 101.920**  
**Euro 898,-**



### Electronic planetary whipping, kneading and mixing machine T 7L

Sturdy and stable table-top appliance, with harmonized special motor and planetary/bevel gear which provide a high mixing power.  
 Timer 1 - 55 minutes  
 3 speed levels  
 Bowl protective cover with safety switch  
 On/Off switch  
 CNS mixing bowl with approx. 7,6 litres volume  
 CNS whisk  
 Cast aluminum flat beater  
 Cast aluminum dough hook  
 Size: W 300 x D 400 x H 558 mm  
 Power: 0,18 kW / 230 V, weight: 25 kg  
**Code-No. 101.920**  
**Euro 898,-**



### Spiralmixer mit Mixstab und Schneebesen

Gehäuse Kunststoff blau  
 Mixstab und Schneebesen aus CNS 18/10  
 Anschlusswert: 0,35 kW / 230 V  
 Mixstablänge 500 mm  
 Gewicht: 4,5 kg  
 EAN 4015613430232  
**Inklusive Wandhalter**  
**Best.-Nr. A130.105**  
**Euro 698,-**



### Spiral mixer with mixing bar and whisk

Body of plastic, blue  
 mixing bar and whisk of CNS 18/10  
 Power: 0,35 kW / 230 V  
 Length mixing bar 500 mm  
 Weight: 4,5 kg  
**Wall holder included**  
**Code-No. A130.105**  
**Euro 698,-**



## Stabmixer "Free-Mix" FM-50

Mit diesem nur 665 g leichten Akku-Stabmixer sind Sie an jedem Arbeitsplatz der Küche von der Steckdose unabhängig.

Die kraftvolle Free-Mix zerkleinert, hackt, mixt, schlägt und püriert in Sekundenschnelle.

Die mitgelieferte Ladestation kann als Wandhalter oder als Tischstation verwendet werden.

Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter zum Schutz vor unbeabsichtigtem Einschalten.

Material: Kunststoff, weiß

- mit einem 5-fach-Akku-Power-Pack 6 Volt (=1500 mAh)
- Drehzahl 11000 U/Min.
- mit elektronischer Absicherung gegen Überladung
- Kontroll-Leuchtdiode als Warnung vor Tiefladung
- Schiebe-Druckschalter und zusätzlichem Sicherheitsschalter (rot)

Abmessungen: Länge 335 mm

Durchmesser: 66 mm

Gewicht: 665 g

### Inklusive Ladestation

Aufladung induktiv - ohne Steckkontakt

230 V / 50 Hz 4 W Leistungsaufnahme

- optische Ladestromanzeige (LED)
- Zuleitung 1,3 m mit Kabelaufwickelkanal
- als Wandhalter oder Tischstation verwendbar

Abmessungen: B 124 x T 89 x H 106 mm

Gewicht: 238 g

EAN 4016098165466

Best.-Nr. A130.050

Euro 169,-



## Stick mixer "Free-Mix" FM-50

By the use of this very light battery operated blender with a weight of 665 g only you will be independent from power points no matter at which spot in the kitchen you are.

The powerful Free-Mix minces, chops, mixes, beats and mashes within seconds.

The provided battery charging station can be used as a wall holder or as a table station.

The device provides a safety switch to prevent from accidental engaging.

Material: plastic, white

- with a fivefold storage battery power pack 6 Volts (=1500 mAh)
- 11000 revolutions per minute
- with electronic overload protection
- Control LED for underload alert
- Sliding pressure switch and additional safety switch (red)

Size: Length 335 mm

Diameter: 66 mm

Weight: 665 g

### Charging station included

Inductive recharging - without plug connection

230 V / 50 Hz 4 W input

- Optical charging current display (LED)
- Feed line 1,3 m with cable rewind
- Usable as wall holder or table station

Size: W 124 x D 89 x H 106 mm

Weight: 238 g

Code-No. A130.050

Euro 169,-



## Stabmixer "Free-Mix"

### Professional FMP-150

Gehäuse: Kunststoff, weiß

Mixstab: Metall rostfrei

Technische Daten:

- Gewicht komplett: ca 4 kg
- Länge 70 cm
- max Durchmesser: ca. 112 mm
- 1 Hochleistungsakku 12 V = 1700 mAh
- Mixstab Eintauchtiefe: 275 mm
- Kunststoff-Wandhalter

EAN 4016098171405

Best.-Nr. A130.150

Euro 299,-



## Stick mixer "Free-Mix"

### Professional FMP-150

Body: plastic, white

Mixing stick: metal stainless

Technical data:

- Weight complete: approx. 4 kg
- Length 70 cm
- max. diameter: approx. 112 mm
- 1 high performance rechargeable battery 12 V = 1700 mAh
- Mixing stick immersion depth: 275 mm
- Plastic wall holder

Code-No. A130.150

Euro 299,-



### Inklusive Ladestation

Ladung in max. 2 Stunden.

Mit einer Testfunktion ausgestattet, welche die Leistungskapazität des Akkus überwacht und den Memory-Effekt ausschließt.



### Charging station included

Recharging time max. 2 hours.

Equipped with a test function which monitors the power capacity of the rechargeable battery and excludes the memory-effect.



**Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 5 kg**  
CNS 18/10  
Fassungsvermögen pro Schälvorgang 5 kg  
Leistung: 100 kg/h  
2 Geschwindigkeitsstufen  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Abmessungen: B 610 x T 520 x H 560 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 30 kg  
EAN 4015613433448  
**Best.-Nr. A120.181**  
**Euro 1.445,-**



**Potato and vegetable peeling machine 5 kg**  
CNS 18/10  
Capacity per peeling process 5 kg  
Capacity: 100 kg/h  
2 speed levels  
Water connection: 3/4"  
Size: W 610 x D 520 x H 560 mm  
Power: 0,37 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 30 kg  
**Code-No. A120.181**  
**Euro 1.445,-**



**Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 10 kg**  
CNS 18/10  
Fassungsvermögen pro Schälvorgang 10 kg  
Leistung: 300 kg/h  
2 Geschwindigkeitsstufen  
Wasseranschluss: 3/4 Zoll  
Abmessungen: B 400 x T 770 x H 870 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 38 kg  
EAN 4015613433455  
**Best.-Nr. A120.186**  
**Euro 1.749,-**



**Potato and vegetable peeling machine 10 kg**  
CNS 18/10  
Capacity per peeling process 10 kg  
Capacity: 300 kg/h  
2 speed levels  
Water connection: 3/4"  
Size: W 400 x D 770 x H 870 mm  
Power: 0,37 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 38 kg  
**Code-No. A120.186**  
**Euro 1.749,-**



# Gemüseschneider Vegetable cutter

# APEXA



**Gemüseschneider**  
Chromnickelstahl 18/10  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Abmessungen: B 220 x T 610 x H 520 mm  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613420127  
**Best.-Nr. A120.318**  
**Euro 899,-\***



**Vegetable cutter**  
Chrome nickel steel 18/10  
Size: W 220 x D 610 x H 520 mm  
Power: 0,55 kW / 230 V  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A120.318**  
**Euro 899,-\***



**Scheibenständer**  
EAN 4015613390710  
**Best.-Nr. A120.249**  
**Euro 31,-\***



**Disc holder**  
**Code-No. A120.249**  
**Euro 31,-\***

**\* Schneidscheiben sind im Preis nicht enthalten!  
Price does not include cutting discs!**

**D8x8**



**D10x10**



**D12x12**



**D20x20**



**Schnittstärke**  
Cutting thickness  
**Best.-Nr.**  
Code-No.

8 x 8 mm  
**A120.240**  
Euro 98,-

10 x 10 mm  
**A120.241**  
Euro 98,-

12 x 12 mm  
**A120.242**  
Euro 98,-

20 x 20 mm  
**A120.243**  
Euro 98,-

**Die Scheiben D- und B-Serie sind nur in Verbindung  
mit den entsprechenden E-Serie-Scheiben verwendbar.  
(z.B. D8x8 + E8 mm)  
The discs of the D and B series can only be used in  
combination with the corresponding discs of the E series.  
(e.g. D8x8 + E8 mm)**

**Pommes frites-Scheiben**  
French fries cutting disc

**H 2,5**



**H4**



**H6**



**H8**



**H10**



**B6**



**B8**



**B10**



**Stäbchenstärke**  
Strips thickness  
**Best.-Nr.**  
Code-No.

2,5 mm  
**A120.235**  
Euro 85,-

4 mm  
**A120.236**  
Euro 85,-

6 mm  
**A120.237**  
Euro 85,-

8 mm  
**A120.238**  
Euro 85,-

10 mm  
**A120.239**  
Euro 85,-

6 mm  
**A120.244**  
Euro 85,-

8 mm  
**A120.245**  
Euro 85,-

10 mm  
**A120.246**  
Euro 85,-

**Z2**



**Z3**



**Z4**



**Z7**



**V**



**Raspelstärke**  
Grating thickness  
**Best.-Nr.**  
Code-No.

2 mm  
**A120.230**  
Euro 63,-

3 mm  
**A120.231**  
Euro 63,-

4 mm  
**A120.232**  
Euro 63,-

7 mm  
**A120.233**  
Euro 63,-

**A120.234**  
Euro 63,-

**Wurstscheiben**  
Sausage slicing disc

**Schnittstärke**  
Cutting thickness  
**Best.-Nr.**  
Code-No.

**ES1**



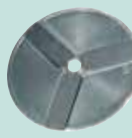
1 mm  
**A120.247**  
Euro 64,-

**ES2**

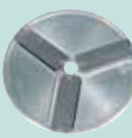


2 mm  
**A120.248**  
Euro 64,-

**E1**



**E2**



**E3**



**E4**



**E5**



**E6**



**E8**



**E10**



**E14**



**Schnittstärke**  
Cutting thickness  
**Best.-Nr.**  
Code-No.

1 mm  
**A120.221**  
Euro 64,-

2 mm  
**A120.222**  
Euro 64,-

3 mm  
**A120.223**  
Euro 64,-

4 mm  
**A120.224**  
Euro 64,-

5 mm  
**A120.225**  
Euro 64,-

6 mm  
**A120.226**  
Euro 64,-

8 mm  
**A120.227**  
Euro 64,-

10 mm  
**A120.228**  
Euro 64,-

14 mm  
**A120.229**  
Euro 64,-



### Käsereibe

Gehäuse Aluminium poliert  
Stundenleistung: 40 kg  
Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V  
B 420 x T 300 x H 390 mm  
Gewicht: 19 kg  
EAN 4015613430652  
**Best.-Nr. A370.350**  
Euro 698,-



### Cheese grater

Body aluminum polished  
Capacity per hour: 40 kg  
Power: 0,75 kW / 230 V  
W 420 x D 300 x H 390 mm  
Weight: 19 kg  
**Code-No. A370.350**  
Euro 698,-



### Fleischwolf GF 70

Scheibendurchmesser: 70 mm  
Stundenleistung: 100 kg  
Dauerbelastung 30 Min. mit automatischer Abschaltung  
Anschlusswert: 0,74 kW / 230 V  
B 175 x T 420 x H 355 mm  
Gewicht: 5 kg  
Inklusive: 3 Lochscheiben 3,5, 5 und 8 mm,  
1 Edelmessermesser 4-flügelig  
1 Wurstfüllvorsatz mit 3 verschiedenen Füllhorn-Größen  
1 Kebbevorsatz  
EAN 4015613422183  
**Best.-Nr. A370.125**  
Euro 689,-



### Meat grinder GF 70

Plate diameter: 70 mm  
Capacity per hour: 100 kg  
Permanent load 30 min. with automatic cutoff  
Power: 0,74 kW / 230 V  
W 175 x D 420 x H 355 mm  
Weight: 5 kg  
3 perforated plates 3,5, 5 und 8 mm,  
1 stainless steel knife, 4 blades  
1 sausage stuffer with 3 different stuffer sizes  
1 attachment for "Kebbe"  
**Code-No. A370.125**  
Euro 689,-



## Fleischwolf für robuste Ansprüche

- Zahnuntersetzung aus Stahl
- Gestell und Mülhtrichter aus CNS 18/10
- Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mülhtrichter und Mahlanlage
- Inklusive 1 Messer und 1 Lochscheibe 6,0 mm



## Meat grinder for the tough demands

- Gear reduction made of steel
- Frame and grinding funnel of CNS 18/10
- Easy cleaning via detachable grinding funnel and grinding device
- Knife and perforated plate 6,0 mm included



## Fleischwolf 70C

Scheibendurchmesser: 70 mm  
Stundenleistung: 160 kg  
Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V  
B 250 x T 540 x H 430 mm  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613429694  
Best.-Nr. A370.212  
Euro 798,-

### Lochscheibe 2 mm Lochung

EAN 4015613429700  
Best.-Nr. A370.201  
Euro 62,-

### Lochscheibe 4,5 mm Lochung

EAN 4015613429717  
Best.-Nr. A370.202  
Euro 48,-

### Lochscheiben 10 mm Lochung

EAN 4015613429724  
Best.-Nr. A370.203  
Euro 48,-

### Messer

EAN 4015613429731  
Best.-Nr. A370.204  
Euro 29,-



## Meat grinder 70C

Plate diameter: 70 mm  
Capacity per hour: 160 kg  
Power: 0,75 kW / 230 V  
W 250 x D 540 x H 430 mm  
Weight: 20 kg  
Code-No. A370.212  
Euro 798,-

### Perforated plate 2 mm perforation

Code-No. A370.201  
Euro 62,-

### Perforated plate 4,5 mm perforation

Code-No. A370.202  
Euro 48,-

### Perforated plate 10 mm perforation

Code-No. A370.203  
Euro 48,-

### Knife

Code-No. A370.204  
Euro 29,-



## Fleischwolf 82C

Scheibendurchmesser: 82 mm  
Stundenleistung: 300 kg  
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V  
B 270 x T 470 x H 410 mm  
Gewicht: 26 kg  
EAN 4015613429748  
Best.-Nr. A370.222  
Euro 1.094,-

### Lochscheiben 2 mm Lochung

EAN 4015613429755  
Best.-Nr. A370.215  
Euro 79,-

### Lochscheiben 4,5 mm Lochung

EAN 4015613429762  
Best.-Nr. A370.216  
Euro 56,-

### Lochscheiben 10 mm Lochung

EAN 4015613429779  
Best.-Nr. A370.217  
Euro 59,-

### Messer

EAN 4015613429786  
Best.-Nr. A370.218  
Euro 36,-



## Meat grinder 82C

Plate diameter: 82 mm  
Capacity per hour: 300 kg  
Power: 1,1 kW / 230 V  
W 270 x D 470 x H 410 mm  
Weight: 26 kg  
Code-No. A370.222  
Euro 1.094,-

### Perforated plate 2 mm perforation

Code-No. A370.215  
Euro 79,-

### Perforated plate 4,5 mm perforation

Code-No. A370.216  
Euro 56,-

### Perforated plate 10 mm perforation

Code-No. A370.217  
Euro 59,-

### Knife

Code-No. A370.218  
Euro 36,-



### Aufschnittmaschine H190

Gehäuse aus Aluminium und Kunststoff  
Schrägschneider, leistungsstarker Motor  
Messer: Ø 190 mm, Drehzahl: 45-100/min  
Schnittstärke: 0 - 15 mm  
Schnittlänge: 170 mm  
Schnitthöhe: 150 mm  
B 315 x T 430 x H 267 mm  
Anschlusswert: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 7,6 kg  
Zubehör: Tablett aus Kunststoff  
EAN 4015613411729  
**Best.-Nr. A170.150**  
**Euro 79,-**



### Slicer H190

Body of aluminum and plastic  
Gravity slicer, powerful motor,  
Blade: Ø 190 mm  
Revolutions: 45-100/min  
Cutting thickness: 0-15 mm  
Cutting length: 170 mm  
Cutting height: 150 mm  
W 315 x D 430 x H 267 mm  
Power: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 7,6 kg  
Accessories: plastic tray  
**Code-No. A170.150**  
**Euro 79,-**



### Aufschnittmaschine 195F

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider,  
Messer: Ø 195 mm, Drehzahl 300/min  
B 360 x T 520 x H 315 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Schnittlänge: 160 mm  
Schnitthöhe: 140 mm  
Schnittstärke: 0 - 15 mm  
Gewicht: 10 kg  
EAN 4015613426273  
**Best.-Nr. A171.195**  
**Euro 389,-**



### Slicer 195F

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
Blade: Ø 195 mm, Revolutions: 300/min  
W 360 x D 520 x H 315 mm  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Cutting length: 160 mm  
Cutting height: 140 mm  
Cutting thickness: 0 - 15 mm  
Weight: 10 kg  
**Code-No. A171.195**  
**Euro 389,-**



### Aufschnittmaschine 220F

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider  
Messer: Ø 220 mm, Drehzahl 300/min  
B 405 x T 580 x H 340 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Schnittlänge: 210 mm  
Schnitthöhe: 160 mm  
Schnittstärke: 0 - 15 mm  
Gewicht: 13,5 kg  
EAN 4015613426297  
**Best.-Nr. A171.220**  
**Euro 435,-**



### Slicer 220F

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
Blade: Ø 220 mm  
Revolutions: 300/min  
W 405 x D 580 x H 340 mm  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Cutting length: 210 mm  
Cutting height: 160 mm  
Cutting thickness: 0 - 15 mm  
Weight: 13,5 kg  
**Code-No. A171.220**  
**Euro 435,-**



### Aufschnittmaschine 250F

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider  
mit Messerschärfer  
Messer: Ø 250 mm, Drehzahl 300/min  
B 405 x T 580 x H 340 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Schnittlänge: 210 mm  
Schnitthöhe: 160 mm  
Schnittstärke: 0 - 15 mm  
Gewicht: 13,5 kg  
EAN 4015613426303  
**Best.-Nr. A171.250**  
**Euro 498,-**



### Slicer 250F

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
with blade sharpener  
Blade: Ø 250 mm, revolutions: 300/min  
W 405 x D 580 x H 340 mm  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Cutting length: 210 mm  
Cutting height: 160 mm  
Cutting thickness: 0 - 15 mm  
Weight: 13,5 kg  
**Code-No. A171.250**  
**Euro 498,-**





## Aufschnittmaschine 250P

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider  
mit Messerschärfer  
Messer: Ø 250 mm, Drehzahl 300/min  
B 425 x T 620 x H 370 mm  
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V  
Schnittlänge: 220 mm  
Schnitthöhe: 190 mm  
Schnittstärke: 0 - 16 mm  
Gewicht: 15,5 kg  
EAN 4015613426310  
**Best.-Nr. A172.250**  
**Euro 585,-**



## Slicer 250P

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
with blade sharpener  
Blade: Ø 250 mm  
Revolutions: 300/min  
W 425 x D 620 x H 370 mm  
Power: 0,37 kW / 230 V  
Cutting length: 220 mm  
Cutting height: 190 mm  
Cutting thickness: 0 - 16 mm  
Weight: 15,5 kg  
**Code-No. A172.250**  
**Euro 585,-**



## Aufschnittmaschine 275P

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider  
mit Messerschärfer  
Messer: Ø 275 mm, Drehzahl 300/min  
B 440 x T 620 x H 390 mm  
Anschlusswert: 0,30 kW / 230 V  
Schnittlänge: 220 mm  
Schnitthöhe: 220 mm  
Schnittstärke: 0 - 16 mm  
Gewicht: 16,5 kg  
EAN 4015613426327  
**Best.-Nr. A172.275**  
**Euro 658,-**



## Slicer 275P

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
with blade sharpener  
Blade: Ø 275 mm  
Revolutions: 300/min  
W 440 x D 620 x H 390 mm  
Power: 0,30 kW / 230 V  
Cutting length: 220 mm  
Cutting height: 220 mm  
Cutting thickness: 0 - 16 mm  
Weight: 16,5 kg  
**Code-No. A172.275**  
**Euro 658,-**



## Aufschnittmaschine 300P

Gehäuse aus eloxiertem Aluminium  
Schrägschneider  
mit Messerschärfer  
Messer: Ø 300 mm, Drehzahl 300/min  
B 495 x T 650 x H 440 mm  
Anschlusswert: 0,35 kW / 230 V  
Schnittlänge: 260 mm  
Schnitthöhe: 220 mm  
Schnittstärke: 0 - 16 mm  
Gewicht: 23,0 kg  
EAN 4015613426334  
**Best.-Nr. A172.300**  
**Euro 939,-**



## Slicer 300P

Body of anodized aluminum  
Gravity slicer  
with blade sharpener  
Blade: Ø 300 mm  
Revolutions: 300/min  
W 495 x D 650 x H 440 mm  
Power: 0,35 kW / 230 V  
Cutting length: 260 mm  
Cutting height: 220 mm  
Cutting thickness: 0 - 16 mm  
Weight: 23,0 kg  
**Code-No. A172.300**  
**Euro 939,-**

Zum Vakuumieren nur spezielle Vacuumierbeutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen!  
For vacuum packaging use special vacuum packaging bags (embossed bags) only!



### Vakuumpackungsmaschine 300

Chromnickelstahl  
Maße: B 350 x T 315 x H 110 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Vakuumpumpe: 0,6 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 300 mm  
Anschlusswert: 0,20 kW / 230 V  
Gewicht: 20 kg  
EAN 4015613415796  
**Best.-Nr. 300.300**  
**Euro 797,-**



### Vacuum packaging machine 300

Chrome nickel steel  
Size: W 350 x D 315 x H 110 mm  
Electronic vacuum control  
Vacuum pump: 0,6 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 300 mm  
Power: 0,20 kW / 230 V  
Weight: 20 kg  
**Code-No. 300.300**  
**Euro 797,-**



### Vakuumpackungsmaschine 315/10

Chromnickelstahl  
Maße: B 386 x T 475 x H 345 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Polyethylenplatten  
Vakuumpumpe: 10 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 315 mm  
Kammermaße: 322 x 367 x 160 mm  
Anschlusswert: 0,60 kW / 230 V  
Gewicht: 41 kg  
EAN 4015613322124  
**Best.-Nr. 300.310**  
**Euro 2.935,-**



### Vacuum packaging machine 315/10

Chrome nickel steel  
Size: W 386 x D 475 x H 345 mm  
Electronic vacuum control  
Polyethylene plates  
Vacuum pump: 10 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 315 mm  
Chamber size: 322 x 367 x 160 mm  
Power: 0,60 kW / 230 V  
Weight: 41 kg  
**Code-No. 300.310**  
**Euro 2.935,-**



### Vakuumpackungsmaschine 415/20

Chromnickelstahl  
Maße: B 486 x T 612 x H 360 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Polyethylenplatten  
Vakuumpumpe: 20 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 415 mm  
Kammermaße: 422 x 503 x 220 mm  
Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V  
Gewicht: 81 kg  
EAN 4015613322155  
**Best.-Nr. 300.420**  
**Euro 3.997,-**



### Vacuum packaging machine 415/20

Chrome nickel steel  
Size: W 486 x D 612 x H 360 mm  
Electronic vacuum control  
Polyethylene plates  
Vacuum pump: 20 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 415 mm  
Chamber size: 422 x 503 x 220 mm  
Power: 0,9 kW / 230 V  
Weight: 81 kg  
**Code-No. 300.420**  
**Euro 3.997,-**

# Vakuumpackungsmaschinen Vacuum packaging machines

# APEXA

**Zum Vakuumieren nur spezielle Vacuumierbeutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen!  
For vacuum packaging use special vacuum packaging bags (embossed bags) only!**



## Vakuumpackungsmaschine 300MSN

Chromnickelstahl  
Maße: B 390 x T 310 x H 200 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Vakuumpumpe: 0,9 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 320 mm  
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613429649  
**Best.-Nr. 301.300**  
**Euro 577,-**



## Vacuum packaging machine 300MSN

Chrome nickel steel  
Size: W 390 x D 310 x H 200 mm  
Electronic vacuum control  
Vacuum pump: 0,9 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 320 mm  
Power: 0,49 kW / 230 V  
Weight: 7 kg  
**Code-No. 301.300**  
**Euro 577,-**



## Vakuumpackungsmaschine 400MSE

Chromnickelstahl  
Maße: B 560 x T 290 x H 210 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Vakuumpumpe: 1,8 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 420 mm  
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V  
Gewicht: 12 kg  
EAN 4015613429663  
**Best.-Nr. 302.400**  
**Euro 998,-**



## Vacuum packaging machine 400MSE

Chrome nickel steel  
Size: W 560 x D 290 x H 210 mm  
Electronic vacuum control  
Vacuum pump: 1,8 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 420 mm  
Power: 0,49 kW / 230 V  
Weight: 12 kg  
**Code-No. 302.400**  
**Euro 998,-**



## Vakuumpackungsmaschine 400MSN

Chromnickelstahl  
Maße: B 560 x T 290 x H 210 mm  
Elektronische Vakuumkontrolle  
Vakuumpumpe: 1,8 m<sup>3</sup>/h  
Schweißstab: 420 mm  
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V  
Gewicht: 12,5 kg  
EAN 4015613429656  
**Best.-Nr. 301.400**  
**Euro 1.188,-**



## Vacuum packaging machine 400MSN

Chrome nickel steel  
Size: W 560 x D 290 x H 210 mm  
Electronic vacuum control  
Vacuum pump: 1,8 m<sup>3</sup>/h  
Length of seal bar: 420 mm  
Power: 1,1 kW / 230 V  
Weight: 12,5 kg  
**Code-No. 301.400**  
**Euro 1.188,-**



### Zettelhalter

- Material Chromnickelstahl
- Rollen Kunststoff

Zettelhalter 610 mm lang  
EAN 4015613417219  
**Best.-Nr. A256.061**  
Euro 13,-

Zettelhalter 910 mm lang  
EAN 4015613417226  
**Best.-Nr. A256.091**  
Euro 17,-



### Label holder

- Material chrome nickel steel
- Rollers plastic

Label holder 610 mm long  
**Code-No. A256.061**  
Euro 13,-

Label holder 910 mm long  
**Code-No. A256.091**  
Euro 17,-



### Messer

Hochwertige Messer aus Chrom-Molybdän Edelstahl, mit spülmaschinenfesten Griffen.

**Längenangaben beziehen sich nur auf die Klingen!**



Brotmesser 20 cm  
EAN 4016098171115  
**Best.-Nr. A180.006**  
Euro 16,-

Filletmesser 25 cm  
EAN 4016098171122  
**Best.-Nr. A180.007**  
Euro 18,-

Schinkenmesser 25 cm  
EAN 4016098171139  
**Best.-Nr. A180.008**  
Euro 15,-

Fleischgabel 23 cm  
EAN 4016098171153  
**Best.-Nr. A180.014**  
Euro 15,-

Filletmesser 23 cm  
EAN 4016098171160  
**Best.-Nr. A180.015**  
Euro 19,-

Wetzstahl 23 cm  
EAN 4016098171177  
**Best.-Nr. A180.022**  
Euro 9,-

Steakmesser 11,5 cm  
EAN 4016098171146  
**Best.-Nr. A180.009**  
Euro 7,-



### Knives

High quality knives of chromium-molybdene stainless steel, with dishwasher-safe handles. **Length data refer to blades only!**

Bread knife 20 cm  
**Code-No. A180.006**  
Euro 16,-

Fillet knife 25 cm  
**Code-No. A180.007**  
Euro 18,-

Ham knife 25 cm  
**Code-No. A180.008**  
Euro 15,-

Meat fork 23 cm  
**Code-No. A180.014**  
Euro 15,-

Fillet knife 23 cm  
**Code-No. A180.015**  
Euro 19,-

Sharpening steel 23 cm  
**Code-No. A180.022**  
Euro 9,-

Steak knife 11,5 cm  
**Code-No. A180.009**  
Euro 7,-



### Dosenöffner Modell 30

Dosenaufstellfläche: 180 x 80 mm  
Maximalhöhe der Dose: 550 mm  
Gewicht: 3,7 kg  
EAN 4016098101013  
**Best.-Nr. A120.300**  
Euro 129,-



### Can opener model 30

Base plate for cans: 180 x 80 mm  
max. height of can: 550 mm  
Weight: 3,7 kg  
**Code-No. A120.300**  
Euro 129,-

### Schneidemesser

inklusive Schrauben  
EAN 4016098100665  
**Best.-Nr. A010.301**  
Euro 12,-

### Cutting knife

screws included  
**Code-No. A010.301**  
Euro 12,-

### Transportrad

EAN 4016098100672  
**Best.-Nr. A010.302**  
Euro 15,-

### Transport wheel

**Code-No. A010.302**  
Euro 15,-







**Schneidbrett**  
aus Polyäthylen  
B 400 x T 250 x H 18 mm  
Gewicht: 1,9 kg  
EAN 4015613397054  
**Best.-Nr. A120.586**  
**Euro 16,-**



**Cutting board,**  
of polyethylene  
W 400 x D 250 x H 18 mm  
Weight: 1,9 kg  
**Code-No. A120.586**  
**Euro 16,-**

**Schneidbrett**  
aus Polyäthylen  
B 500 x T 300 x H 18 mm  
Gewicht: 2,9 kg  
EAN 4015613397061  
**Best.-Nr. A120.591**  
**Euro 22,-**

**Cutting board,**  
of polyethylene  
W 500 x D 300 x H 18 mm  
Weight: 2,9 kg  
**Code-No. A120.591**  
**Euro 22,-**

**Schneidbrett**  
aus Polyäthylen  
B 600 x T 400 x H 18 mm  
Gewicht: 4,6 kg  
EAN 4015613397078  
**Best.-Nr. A120.596**  
**Euro 29,-**

**Cutting board**  
of polyethylene  
W 600 x D 400 x H 18 mm  
Weight: 4,6 kg  
**Code-No. A120.596**  
**Euro 29,-**



**Schneidbrett**  
Material Kunststoff  
lebensmittelecht  
B 570 x T 370 x H 30 mm  
umlaufende Fettrinne, Stopperkante  
Durch die gebogene Vorderkante ist ein  
Verrutschen des Schneidbrettes nicht möglich.  
Gewicht: 2,1 kg  
EAN 4015613405025  
**Best.-Nr. A120.588**  
**Euro 19,-**



**Cutting board**  
Material plastic  
food safe  
W 570 x D 370 x H 30 mm  
all-round groove for draining grease, stop-edge  
With bent down front edge to prevent cutting  
board from slipping.  
Weight: 2,1 kg  
**Code-No. A120.588**  
**Euro 19,-**



**Brot-Schneidbrett**  
**...aus massivem, wertvollem Naturholz!**  
Brotmesser und Krümelschale Edelstahl.  
B 425 x T 250 x H 40 mm  
Inklusive Messer  
Gewicht: 2 kg  
EAN 4015613412795  
**Best.-Nr. C120.100**  
**Euro 19,-**



**Bread cutting-board**  
**...made of solid, valuable natural wood!**  
Bread knife and crumb pan of stainless steel.  
W 425 x W 250 x H 40 mm  
Knife included  
Weight: 2 kg  
**Code-No. C120.100**  
**Euro 19,-**



### Besteckkasten 1/1 GN

- Kunststoff hellgrau, mit Griffmulden
  - hitzebeständig, robust und stapelbar
- B 530 x T 330 x H 100 mm  
EAN 4016098102805

#### Best.-Nr.

A500.399 - 1	Stück	à	Euro 7,80
A500.399 - 24	Stück	à	Euro 7,30
A500.399 - 48	Stück	à	Euro 7,-



### Besteckkasten 1/1 GN

- Kunststoff hellgrau
  - hitzebeständig, robust und stapelbar
- B 530 x T 330 x H 100 mm  
EAN 4016098166951

#### Best.-Nr.

A500.400 - 1	Stück	à	Euro 5,50
A500.400 - 24	Stück	à	Euro 5,-
A500.400 - 48	Stück	à	Euro 4,50



### Cutlery tray 1/1 GN

- Plastic light grey, with grip hollow
  - heat resistant, robust and stackable
- W 530 x D 330 x H 100 mm

#### Code-No.

A500.399 - 1	Piece	each	Euro 7,80
A500.399 - 24	Piece	each	Euro 7,30
A500.399 - 48	Piece	each	Euro 7,-



### Cutlery tray 1/1 GN

- Plastic light grey
  - heat resistant, robust and stackable
- W 530 x D 330 x H 100 mm

#### Code-No.

A500.400 - 1	Piece	each	Euro 5,50
A500.400 - 24	Piece	each	Euro 5,-
A500.400 - 48	Piece	each	Euro 4,50



### Besteckbehälter

- für 4 Besteckköcher
  - Chromnickelstahl
- B 260 x T 300 x H 200 mm  
EAN 4015613324760  
Best.-Nr. A500.394  
Euro 39,-



Lieferung ohne Besteckköcher!  
Delivery without cutlery cylinders!



### Cutlery holder

- for 4 cutlery cylinders
  - Chrome nickel steel
- W 260 x D 300 x H 200 mm  
Code-No. A500.394  
Euro 39,-



### Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

- Chromnickelstahl
  - Lieferung inkl. 4 Besteckköcher, Kunststoff weiss
- EAN 4015613360959  
Best.-Nr. A500.395  
Euro 47,-



### Cutlery holder with 4 cylinders

- Chrome nickel steel
  - 4 cutlery cylinders, white plastic included
- W 260 x D 300 x H 200 mm  
Code-No. A500.395  
Euro 47,-



### Besteckbehälter

- für 6 Besteckköcher
  - Chromnickelstahl
- B 380 x T 300 x H 200 mm  
EAN 4015613324777  
Best.-Nr. A500.396  
Euro 51,-



Lieferung ohne Besteckköcher!  
Delivery without cutlery cylinders!



### Cutlery holder

- for 6 cutlery cylinders
  - Chrome nickel steel
- W 380 x D 300 x H 200 mm  
Code-No. A500.396  
Euro 51,-



### Besteckköcher

- Kunststoff weiss
  - Ø 100 mm, Höhe 130 mm
- EAN 4016098102744

Best.-Nr. A500.382	Euro 1,15
ab 100 Stk. A500.382	Euro 1,-



### Besteckköcher

- Chromnickelstahl
  - Ø 100 mm, Höhe 130 mm
- EAN 4015613397177

Best.-Nr. A500.385	Euro 6,80
ab 24 Stk. A500.385	Euro 6,20



### Cutlery cylinder

- Chrome nickel steel
- Ø 100 mm, Height 130 mm

Code-No. A500.385	Euro 6,80
over 24 pcs. A500.385	Euro 6,20



### Cutlery cylinder

- White plastic
- Ø 100 mm, Height 130 mm

Code-No. A500.382	Euro 1,15
over 100 pcs. A500.382	Euro 1,-



### Flambierbrenner mit Fuß

leichte und sichere Handhabung  
handlicher Griff aus Edelstahl  
Piezo-Zündung  
Regelbare Turboflamme bis 1.300 °C  
nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas  
Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 158 mm  
Gewicht: 0,3 kg  
EAN 4015613409498  
**Best.-Nr. A555.302**  
**Euro 22,50**



### Blow torch with base

Easy and safe handling  
Handy stainless steel grip  
Piezo ignition  
Turbo-flame adjustable up to 1.300 °C  
Refillable with lighter-gas  
Size ca.: Ø 33 mm, height 158 mm  
Weight: 0,3 kg  
**Code-No. A555.302**  
**Euro 22,50**

Die Buffetvitrinen können von beiden Seiten geöffnet werden!  
The buffet displays can be opened from both sides!



### Buffetvitrine "Klein"

Kunststoff, weiß  
mit Plexiglashaube  
B 390 x T 260 x H 170 mm  
EAN 4015613285702  
**Best.-Nr. A500.403**  
**Euro 24,-**



### Buffet display "small"

White plastic,  
with plexiglass cover  
W 390 x D 260 x H 170 mm  
**Code-No. A500.403**  
**Euro 24,-**



### Buffetvitrine "Groß"

Kunststoff, weiß  
mit Plexiglashaube  
B 470 x T 315 x H 195 mm  
EAN 4015613285719  
**Best.-Nr. A500.404**  
**Euro 39,-**



### Buffet display "large"

White plastic,  
with plexiglass cover  
W 470 x D 315 x H 195 mm  
**Code-No. A500.404**  
**Euro 39,-**



### Salzstreuer

aus Reinaluminium mit  
Schraubdeckel - auch für  
Mehl, Zucker und Gewürze  
geeignet.  
Höhe 110 mm, Ø 65 mm  
EAN 4016098102942  
**Best.-Nr. A680.650**  
**Euro 4,-**



### Salt-shaker

of aluminum with screw cap -  
also suitable for flour, sugar  
and spices.  
Height 110 mm, Ø 65 mm  
**Code-No. A680.650**  
**Euro 4,-**



### Salzstreuer

aus Reinaluminium mit  
Schraubdeckel - auch für  
Mehl, Zucker und Gewürze  
geeignet.  
Höhe 190 mm, Ø 80 mm  
EAN 4016098102935  
**Best.-Nr. A680.648**  
**Euro 8,-**



### Salt-shaker

of aluminum with screw cap  
- also suitable for flour, sugar  
and spices.  
Height 190 mm, Ø 80 mm  
**Code-No. A680.648**  
**Euro 8,-**



### Doppel Buffetvitrine

Kunststoff, weiß  
mit Plexiglashaube  
B 470 x T 315 x H 415 mm  
EAN 4015613285726  
**Best.-Nr. A500.405**  
**Euro 71,-**



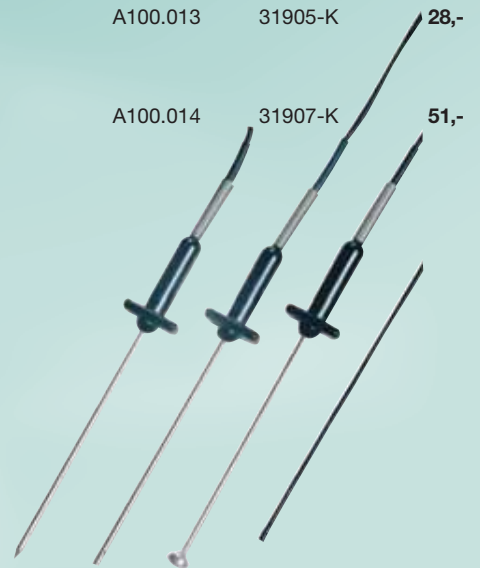
### Double buffet display

White plastic,  
with plexiglass cover  
W 470 x D 315 x H 415 mm  
**Code-No. A500.405**  
**Euro 71,-**



**Digital-Thermometer**  
-40° C bis +260° C (ohne Fühler)  
EAN 4015613403762  
**Einsteck-Temperaturfühler**  
Temperaturmessung von Lebensmitteln,  
Flüssigkeiten und Fetten  
EAN 4016098174406  
**Lufttemperaturfühler**  
Lufttemperaturmessung,  
z.B. in Backöfen, Kühlgeräten  
EAN 4016098174413  
**Temperaturfühler für Öfen**  
Temperaturmessung von  
Backöfen und Warmhaltegeräten  
EAN 4016098174420  
**Oberflächen-Temperaturfühler**  
Temperaturmessung von  
ebenen Oberflächen, z.B. Grillplatten  
EAN 4016098174437

Best.-Nr.	Modell	Euro
A100.020	32311-K	159,-
A100.011	31901-K	46,-
A100.012	31903-K	56,-
A100.013	31905-K	28,-
A100.014	31907-K	51,-



**Digital thermometer**  
-40° C up to +260° C (without probe)  
**Insertion temperature needle probe**  
Temperature measurement of food,  
liquids and fat  
**Ambient air temperature probe**  
Air temperature measurement  
e.g. baking ovens, cooling devices  
**Bare tip probe for ovens for immersion  
or air temperatures**  
Temperature measurement of  
baking ovens and foodwarmers  
**Bell surface temperature probe**  
Temperature measurement of  
flat surfaces, e.g. grill plates

Code-No.	Model	Euro
A100.020	32311-K	159,-
A100.011	31901-K	46,-
A100.012	31903-K	56,-
A100.013	31905-K	28,-
A100.014	31907-K	51,-



**Thermometer 361 für Kerntemperaturmessung**  
• Lieferumfang: Magnethalter, Standclip, Temperaturfühler  
• Dreiteiliges LCD-Display  
• Genaue Einstellung des Temperaturmessbereiches  
von 0° C bis +200° C  
• Maße ca.: B 60 x T 20 x H 100 mm  
• Einstehtiefe des Fühlers: ca. 140 mm  
EAN 4015613263687  
**Best.-Nr. A291.040**  
**Euro 59,-**



**Thermometer 361 for measuring core temperature**  
• Magnet holder, standing clip, temperature probe  
• Three piece LCD-display  
• Exact adjustment of the temperature measuring range  
from 0° C up to +200° C  
• Size approx.: W 60 x D 20 x H 100 mm  
• Immersion depth of probe: approx. 140 mm  
**Code-No. A291.040**  
**Euro 59,-**



**Thermometer T158 zur Temperaturüberwachung**  
von Kühlhäusern/Kühlschränken/Gefrierschränken  
• Selbstklebende Fühler für Innentemperatur-  
Messgang  
• Aussentemperatur wird durch eingebauten  
Sensor gemessen  
• Standclip oder Wandhalterung  
• LCD-Display  
• Memory-Funktion  
(Speicherung Höchst bzw. Tiefsttemperatur)  
• Temperaturmessbereich: -50° C bis +70° C  
(-58° F bis +158° F)  
• Maße ca.: B 130 x T 20 x H 90 mm  
EAN 4015613322919  
**Best.-Nr. A292.041**  
**Euro 51,-**




**Thermometer T158 for temperature monitoring**  
of cold-storage depots/refrigerators/deep freezers  
• Self adhesive probe for indoor temperature  
measuring  
• Outdoor temperature is taken by a built-in sensor  
• Standing clip or wall mount bracket  
• LCD-Display  
• Memory function  
(Stores highest or lowest temperature respectively)  
• Temperature measuring range: -50° C up to +70° C  
(-58° F up to +158° F)  
• Size approx.: W 130 x D 20 x H 90 mm  
**Code-No. A292.041**  
**Euro 51,-**

 **Einstech-Thermometer**

- Temperaturmessbereich: -10° C bis +100° C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca 110 mm

EAN 4015613322872  
**Best.-Nr. A292.044**  
**Euro 8,-**



 **Insertion thermometer**

- Temperature range: -10° C up to +100° C
- Insertion depth of stainless steel probe approx. 110 mm


**Code-No. A292.044**  
**Euro 8,-**

 **Einstech-Thermometer**

- Digitalthermometer
- LCD-Display
- Temperaturmessbereich: -50° C bis +150° C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm


EAN 4015613322865  
**Best.-Nr. A293.043**  
**Euro 20,50**



 **Insertion thermometer**

- Digital thermometer
- LCD display
- Temperature range: -50° C up to +150° C
- Insertion depth of stainless steel probe: approx. 110 mm


**Code-No. A293.043**  
**Euro 20,50**

 **Digital-Thermometer**

- Automatisches Ausschalten nach 5 Minuten
- Temperaturmessbereich: -50° C bis +150° C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 84 mm


EAN 4015613317595  
**Best.-Nr. A292.042**  
**Euro 17,-**



 **Digital thermometer**

- Automatic switch off after 5 minutes
- Temperature range: -50° C up to +150° C
- Insertion depth of stainless steel probe: approx. 84 mm

**Code-No. A292.042**  
**Euro 17,-**

 **Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer**

- Edelstahlgehäuse mit Aufhängevorrichtung
- Temperaturmessbereich: -40° C bis +25° C
- Maße ca.: B 115 x T 25 x H 10 mm

EAN 4015613317601  
**Best.-Nr. A292.043**  
**Euro 5,50**



 **Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer**

- Edelstahlgehäuse zum Hängen oder Stellen
- Temperaturmessbereich: -30° C bis +30° C
- Anzeigenfeld Ø ca. 42 mm


EAN 4015613322889  
**Best.-Nr. A292.048**  
**Euro 5,-**



 **Freezer/fridge thermometer**


- Stainless steel body for hanging up or free standing
- Temperature range: -30° C up to +30° C
- Display Ø approx. 42 mm

**Code-No. A292.048**  
**Euro 5,-**

 **Freezer/fridge thermometer**

- stainless steel body with hanging up device
- Temperature range: -40° C up to +25° C
- Size approx.: W 115 x D 25 x H 10 mm


**Code-No. A292.043**  
**Euro 5,50**

 **Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer**

- Temperaturmessbereich -30° C bis +50° C
- Anzeigenfeld Ø ca. 44 mm


EAN 4015613322896  
**Best.-Nr. A292.049**  
**Euro 4,50**



 **Freezer/fridge thermometer**


- Temperature range: -30° C up to +50° C
- Display Ø approx. 44 mm

**Code-No. A292.049**  
**Euro 4,50**

 **Friteusen-Thermometer**

- Gehäuse und Temperaturfühler aus Edelstahl
- Verstellbarer Halte-Clip
- Isolierender Holzgriff
- ca. 250 mm Einstechtiefe
- 73 mm Anzeigenfeld mit Pointer
- Messbereich: +38° C bis +205° C
- 100°F bis 400°F
- 175° C Markierung für optimale Temperatur
- Wasserdicht

EAN 4015613395784  
**Best.-Nr. A292.046**  
**Euro 13,-**

 **Deep Fat Frying Thermometer**

- Body and temperature probe of stainless steel
- Adjustable holding clip
- Insulated wooden handle
- Approx. 250 mm stem range
- 73 mm dial face with pointer
- Temperature range: +38° C up to +205° C
- 100°F up to 400°F
- 175° C marked for ideal temperature
- Waterproof

**Code-No. A292.046**  
**Euro 13,-**





### Saftdispenser

Sockel Acryl schwarz  
Behälter incl. Zapfhahn und  
Kühlelement  
Inhalt 8 Liter  
Höhe 520 mm, Ø 230 mm  
Standfuß 270 x 380 mm  
EAN 4015613225951  
**Best.-Nr. 500.340**  
**Euro 139,-**



### Juice dispenser

Base acrylic black  
Container incl. tap and  
cooling element  
Capacity 8 litres  
Height 520 mm, Ø 230 mm  
Standing base 270 x 380 mm  
**Code-No. 500.340**  
**Euro 139,-**



### Saftdispenser

Sockel massiv Messing  
poliert und schutzlackiert  
Behälter incl. Zapfhahn und  
Kühlelement  
Inhalt 8 Liter  
Höhe 520 mm, Ø 230 mm  
Standfuß schwarz 270 x 380 mm  
EAN 4015613225937  
**Best.-Nr. 500.335**  
**Euro 298,-**



### Juice dispenser

Base, solid brass  
high polished and varnished  
Container incl. tap and  
cooling element  
Capacity 8 litres  
Height 520 mm, Ø 230 mm  
black standing base 270 x 380 mm  
**Code-No. 500.335**  
**Euro 298,-**



### Saftdispenser

Sockel silberfarben,  
hochglanzpoliert und  
schutzlackiert  
Behälter incl. Zapfhahn und  
Kühlelement  
Inhalt 8 Liter  
Höhe 520 mm, Ø 230 mm  
Standfuß schwarz 270 x 380 mm  
EAN 4015613225920  
**Best.-Nr. 500.330**  
**Euro 285,-**



### Juice dispenser

Base, silver coloured  
high polished and varnished  
Container incl. tap and  
cooling element  
Capacity 8 litres  
Height 520 mm, Ø 230 mm  
black standing base 270 x 380 mm  
**Code-No. 500.330**  
**Euro 285,-**



### Milchkanne

Edelstahl  
incl. Kühlelement, Zapfhahn  
und Deckel  
Sockel silberfarben  
Standfuß schwarz  
Inhalt 8 Liter  
Höhe 470 mm, Ø 230 mm  
Standfuß 270 x 380 mm  
EAN 4015613225944  
**Best.-Nr. 500.350**  
**Euro 498,-**



### Milk can

Stainless steel  
incl. cooling element, tap  
and lid  
Base silver coloured  
Standing base black  
Capacity 8 litres  
Height 470 mm, Ø 230 mm  
Standing base 270 x 380 mm  
**Code-No. 500.350**  
**Euro 498,-**



### Kannenschild „Orange“

aus Messing, mit Kette  
EAN 4015613227221  
**Best.-Nr. 500.341**  
**Euro 12,-**



### Lable for can „Orange“

of brass, with chain  
**Code-No. 500.341**  
**Euro 12,-**



### Kannenschild „frische Milch gekühlt“

aus Messing, mit Kette  
EAN 4015613227238  
**Best.-Nr. 500.342**  
**Euro 12,-**



### Lable for can „frische Milch gekühlt“

of brass, with chain  
**Code-No. 500.342**  
**Euro 12,-**

**Kühlelemente im Tiefkühlgerät  
nur senkrecht stellen !  
Cooling elements must be  
placed vertically in the freezer!**



### Kühlelement

EAN 4015613306445  
**Best.-Nr. 023.051N**  
**Euro 17,-**  
Kühlelement für alle  
Saftdispenser und Milchkanne



### Cooling element

**Code-No. 023.051N**  
**Euro 17,-**  
Cooling element for all juice  
dispensers and milk can.



# Mixer / Saftpresse Blender / Juice extractor

# APEXA



## Mixer / Blender "Silverline"

Ideal zum Pürieren von Früchten oder  
Zerkleinern von Gemüse, etc....  
Messer aus Edelstahl  
2 Geschwindigkeitsstufen, max. 18000 UpM  
Linksdreh- und Impulsfunktion  
Sicherheitsschalter  
Inhalt: 1,75 Liter  
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V  
Abmessungen: Ø 190, H 380 mm  
Gewicht: 5 kg  
EAN 4015613406077  
**Best.-Nr. A135.006**  
**Euro 33,-**



## Blender "Silverline"

Ideal for mashing fruit or chopping  
vegetables etc....  
Blades of stainless steel  
2 speed levels, max. 18000 r.p.m.  
Reverse and pulse function  
Safety switch  
Capacity: 1,75 litres  
Power: 0,4 kW / 230 V  
Size: Ø 190, H 380 mm  
Weight: 5 kg  
**Code-No. A135.006**  
**Euro 33,-**



## Saftpresse "Pro-Juice"

...schwere Profi-Qualität!  
Metallgehäuse in Edelstahlausführung  
starker Motor 1000 W / 230 V  
Abmessungen: B 390 x T 280 x H 450 mm  
extra große Einfüllschute (Ø 75 mm)  
Sicherheitsverriegelung (Abschalten nach 4 Sek.)  
2 Geschwindigkeitsstufen (für weiches + hartes Gemüse oder Obst)  
Profi-Qualität Edelstahl Messer und Siebkorb  
Gewicht: 8,2 kg  
EAN 4015613425528  
**Best.-Nr. A150.135B**  
**Euro 187,-**



## Juice extractor "Pro-Juice"

...commercial quality!  
Metal body in stainless steel finish  
powerful 1000 W / 230 V motor  
Size: W 390 x D 280 x H 450 mm  
Extra large feed chute (Ø 75 mm)  
4 second braking system provides essential safety  
2 speed control to optimize juicing  
(for soft and hard vegetables or fruit)  
Commercial quality stainless steel  
blade and filtering basket  
Weight: 8,2 kg  
**Code-No. A150.135B**  
**Euro 187,-**





**Elektro-Crêpe-Backgerät**  
Crêpe-Platte: Ø 375 mm  
Temperaturregler: 0°-300° C  
B 420 x T 455 x H 175 mm  
Anschlusswert: 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 20 kg  
Inklusive 1 Teigverteiler,  
1 Teigwendemesser  
EAN 4015613410302  
**Best.-Nr. 104.441**  
**Euro 585,-**



**Electric crêpe maker**  
Crêpe plate: Ø 375 mm  
Temperature control: 0°-300° C  
W 420 x D 455 x H 175 mm  
Power: 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
Weight: 20 kg  
1 crêpe spreader, 1 crêpe spatula  
included  
**Code-No. 104.441**  
**Euro 585,-**



**Elektro-Crêpe-Backgerät**  
2 getrennt schaltbare Crêpe-Platten, Ø 375 mm  
Temperaturregler: 0°-300° C  
Anschlusswert: 2x 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 840 x T 455 x H 175 mm  
Gewicht: 40,5 kg  
Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser  
EAN 4015613415123  
**Best.-Nr. 104.444**  
**Euro 998,-**



**Electric crêpe maker**  
2 crêpe plates, Ø 375 mm, separately controllable  
Temperature control: 0°-300° C  
Power: 2x 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 840 x D 455 x H 175 mm  
Weight: 40,5 kg  
1 crêpe spreader, 1 crêpe spatula included  
**Code-No. 104.444**  
**Euro 998,-**



**Gas-Crêpegerät**  
1 Lamellengussplatte,  
plangeschliffen, Ø 400 mm  
Platte abnehmbar  
Temperaturstufen: 1-8  
6er Sternbrenner  
Anschlusswert: 6 kW  
B 430 x T 430 x H 195 mm  
Eingestellt auf Flüssiggas,  
Erdgasdüsen sind beigelegt  
Gewicht: 19 kg  
Inklusive: 1 Teigverteiler,  
1 Teigwendemesser  
EAN 4015613412948  
**Best.-Nr. 104.3413**  
**Euro 597,-**



**Gas crêpe maker**  
1 plate, cast iron, face grinded,  
Ø 400 mm  
plate detachable  
Temperature settings: 1-8  
Star burner (6 burner rods)  
Power: 6 kW  
W 430 x D 430 x H 195 mm  
Preset to liquid gas, natural gas  
jets are enclosed  
Weight: 19 kg  
1 crêpe spreader, 1 crêpe spatula included  
**Code-No. 104.3413**  
**Euro 597,-**



**Gas-Crêpegerät**  
2 Lamellengussplatten,  
plangeschliffen, Ø 400 mm,  
getrennt schaltbar  
Platten abnehmbar  
Temperaturstufen: 1-8  
6er Sternbrenner  
Anschlusswert: 12 kW  
B 830 x T 430 x H 195 mm  
Eingestellt auf Flüssiggas,  
Erdgasdüsen sind beigelegt  
Gewicht: 34 kg  
Inklusive: 1 Teigverteiler,  
1 Teigwendemesser  
EAN 4015613412955  
**Best.-Nr. 104.3423**  
**Euro 998,-**



**Gas crêpe maker**  
2 plates, cast iron, face  
grinded, Ø 400 mm  
separately controllable  
plates detachable  
Temperature settings: 1-8  
Star burner (6 burner rods)  
Power: 12 kW  
W 830 x D 430 x H 195 mm  
Preset to liquid gas, natural gas  
jets are enclosed  
Weight: 34 kg  
1 crêpe spreader, 1 crêpe spatula  
included  
**Code-No. 104.3423**  
**Euro 998,-**





### Waffeleisen

mit Backplatte Herzform  
Herzplatte: Ø 210 mm  
Die Backplatte ist fest montiert.  
Temperaturregler: 0° - 300° C  
Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
B 285 x T 355 x H 245 mm  
Gewicht: 16,5 kg  
Inklusive 1 Reinigungsbürste  
EAN 4015613408965  
**Best.-Nr. A370.1502**  
**Euro 678,-**



### Waffle iron

with baking plate heart shaped  
Heart plate: Ø 210 mm  
The baking plate is firmly mounted.  
Temperature control: 0° - 300° C  
Power: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
W 285 x D 355 x H 245 mm  
Weight: 16,5 kg  
1 Cleaning brush included  
**Code-No. A370.1502**  
**Euro 678,-**



### Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Herzform  
Herzplatte je Ø 210 mm  
Die Backplatten sind fest montiert.  
Temperaturregler: 0° - 300° C  
Anschlusswert:  
2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 600 x T 355 x H 245 mm  
Gewicht: 31 kg  
Inklusive 1 Reinigungsbürste  
EAN 4015613412924  
**Best.-Nr. A370.1603**  
**Euro 1.185,-**



### Double waffle iron

with baking plates heart shaped  
Heart plates each Ø 210 mm  
The baking plates are firmly mounted.  
Temperature control: 0° - 300° C  
Power:  
2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 600 x D 355 x H 245 mm  
Weight: 31 kg  
1 Cleaning brush included  
**Code-No. A370.1603**  
**Euro 1.185,-**



### Waffeleisen

mit Backplatte Brüsseler Platte  
B 165 x T 105 x H 23 mm  
Die Backplatte ist fest montiert.  
Temperaturregler: 0° - 300° C  
Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
B 285 x T 355 x H 245 mm  
Gewicht: 20 kg  
Inklusive 1 Reinigungsbürste  
EAN 4015613408972  
**Best.-Nr. A370.1552**  
**Euro 688,-**



### Waffle iron

with baking plate "Brussels"  
W 165 x D 105 x H 23 mm  
The baking plate is firmly mounted.  
Temperature control: 0° - 300° C  
Power: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
W 285 x D 355 x H 245 mm  
Weight: 20 kg  
1 Cleaning brush included  
**Code-No. A370.1552**  
**Euro 688,-**



### Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Brüsseler Platten  
Brüsseler Platte je B 165 x T 105 x H 23 mm  
Die Backplatten sind fest montiert.  
Temperaturregler: 0° - 300° C  
Anschlusswert: 2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 600 x T 355 x H 245 mm  
Gewicht: 42 kg  
Inklusive 1 Reinigungsbürste  
EAN 4015613412931  
**Best.-Nr. A370.1653**  
**Euro 1.185,-**





### Double waffle iron

with baking plates "Brussels"  
Plates each W 165 x D 105 x H 23 mm  
The baking plates are firmly mounted.  
Temperature control: 0° - 300° C  
Power: 2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
2 separate sockets required  
W 600 x D 355 x H 245 mm  
Weight: 42 kg  
1 Cleaning brush included  
**Code-No. A370.1653**  
**Euro 1.185,-**







 **Backgerät für Poffertjes, 50 Mulden**  
Ausführung Grauguss  
2 Regler  
2 Ein-/Ausschalter  
Gussplatte:  
B 515 x T 270 x H 60 mm  
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V  
B 570 x T 350 x H 155 mm  
Gewicht: 23 kg  
EAN 4015613423913  
**Best.-Nr. A370.180**  
**Euro 864,-**


 **Baking device for "Poffertjes", 50 recesses**  
Model gray cast iron  
2 controllers  
2 on/off switches  
cast iron plate:  
W 515 x D 270 x H 60 mm  
Power: 2,2 kW / 230 V  
W 570 x D 350 x H 155 mm  
Weight: 23 kg  
**Code-No. A370.180**  
**Euro 864,-**


 **Backgerät für Poffertjes, 100 Mulden**  
Ausführung Grauguss  
2 Regler, 2 Ein-/Ausschalter  
Gussplatte: B 515 x T 520 x H 60 mm  
Anschlusswert: 2x 2,2 kW / 230 V  
2 getrennte Steckdosen erforderlich  
B 570 x T 650 x H 155 mm  
Gewicht: 34 kg  
EAN 4015613423920  
**Best.-Nr. A370.190**  
**Euro 1.165,-**


 **Baking device for "Poffertjes", 100 recesses**  
Model gray cast iron  
2 controllers, 2 on/off switches  
cast iron plate: W 515 x D 520 x H 60 mm  
Power: 2x 2,2 kW / 230 V  
2 separate sockets required  
W 570 x D 650 x H 155 mm  
Weight: 34 kg  
**Code-No. A370.190**  
**Euro 1.165,-**



 **Backgerät für 9 Donuts Ø 80 mm**  
Ausführung Grauguss mit Alugussbeschichtung  
Regler, Ein-/Ausschalter  
Backzeit ca. 3 Minuten  
Temperaturbereich: 200°C - 210°C  
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V  
B 285 x T 360 x H 450 mm  
Gewicht: 13,35 kg  
EAN 4015613431123  
**Best.-Nr. A370.310**  
**Euro 716,-**

 **Baking device for 9 Donuts Ø 80 mm**  
Model gray cast iron with aluminum coating  
Controller, on/off switch  
baking time approx. 3 minutes  
Temperature range: 200°C - 210°C  
Power: 2,2 kW / 230 V  
W 285 x D 360 x H 450 mm  
Weight: 13,35 kg  
**Code-No. A370.310**  
**Euro 716,-**

 **Donut-Präsentier für 9 Donuts**  
Ausführung Chromnickelstahl  
3 Wärmebolzen, Wärmeabgabe ca. 35° C  
Anschlusswert: 15 W / 230 V  
B 170 x T 285 x H 270 mm  
Hygieneschutz aus Plexiglas  
Gewicht: 2,45 kg  
EAN 4015613431130  
**Best.-Nr. A370.320**  
**Euro 278,-**

 **Donut-Presenter for 9 Donuts**  
Model chrome nickel steel  
3 warming sticks, heated release approx. 35° C  
Power: 15 W / 230 V  
W 170 x D 285 x H 270 mm  
hygienic screen made of plexiglass  
Weight: 2,45 kg  
**Code-No. A370.320**  
**Euro 278,-**





### Elektronische Küchenwaage

Feineinstellung von 5 g  
 Wiegebereich bis 15 kg  
 Teilung 5 g  
 Trieren 15 kg  
 Wiegefläche: B 280 x T 215 mm  
 Anschlusswert: 7 W / 230 V  
 B 290 x T 330 x H 125 mm  
 Gewicht: 5 kg  
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.  
 Inklusive Akku und Netzteil  
 EAN 4015613400334  
**Best.-Nr. A300.115**  
**Euro 156,-**



### Electronic kitchen scale

Fine adjustment of 5 g  
 Weighing capacity up to 15 kg  
 Division 5 g  
 Tare 15 kg  
 Weighing platform: W 280 x D 215 mm  
 Power: 7 W / 230 V  
 W 290 x D 330 x H 125 mm  
 Weight: 5 kg  
 Not Legal-for-Trade.  
 Rechargeable battery and mains power adapter included  
**Code-No. A300.115**  
**Euro 156,-**



### Elektronische Digital-Waagen

Betrieb über Netzteil oder Batterien.  
 Fernanzeige für Wandmontage geeignet.  
 Wendelleitung überbrückt eine Distanz von  
 60 - 70 cm.  
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.

Edelstahl  
 Wiegefläche: B 310 x T 300 mm  
 Anschlusswert: 0,2 kW / 230 V  
 B 310 x T 300 x H 50 mm  
 Gewicht: 4,7 kg

**Wiegebereich bis 60 kg**

**Teilung 20 g**

EAN 4015613410173

**Best.-Nr. A300.067**

**Euro 96,-**

**Wiegebereich bis 150 kg**

**Teilung 50 g**

EAN 4015613410180

**Best.-Nr. A300.150**

**Euro 114,-**



### Electronic digital scale

Powered by mains power adapter or  
 batteries. Remote display can be wall  
 mounted. The spiral cord bridges a  
 distance of 60 - 70 cm.  
 Not Legal-for-Trade.

Stainless steel  
 Weighing platform: W 310 x D 300 mm  
 Power: 0,2 kW / 230 V  
 W 310 x D 300 x H 50 mm  
 Weight: 4,7 kg

**Weighing capacity up to 60 kg**

**Division 20 g**

**Code-No. A300.067**

**Euro 96,-**

**Weighing capacity up to 150 kg**

**Division 50 g**

**Code-No. A300.150**

**Euro 114,-**



**Kaffeemaschine Contessa 500**  
 Chromnickelstahl  
 1 Warmhalteplatte  
 1 Glaskanne  
 Inhalt: ca. 1,4 Liter  
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 3 Minuten  
 Mindest Aufbrühmenge: 1/2 Kanne  
 Anschlusswert: 1,275 kW / 230 V  
 B 175 x T 384 x H 384 mm  
 Gewicht: 3 kg  
 EAN 4015613415468  
**Best.-Nr. A190.045**  
**Euro 125,-**



**Coffee machine Contessa 500**  
 Chrome nickel steel  
 1 hot plate  
 1 glass jug  
 Capacity: approx. 1,4 litres  
 Brewing time: approx. 3 minutes/ jug  
 Min. brewing quantity: 1/2 jug  
 Power: 1,275 kW / 230 V  
 W 175 x D 384 x H 384 mm  
 Weight: 3 kg  
**Code-No. A190.045**  
**Euro 125,-**

**Korbfilterpapier**  
 (1000 Filtertüten im Karton)  
 EAN 4015613417745  
**Best.-Nr. A190.012**  
**Euro 29,-**

**Filter paper**  
 (1000 filter papers per box)  
**Code-No. A190.012**  
**Euro 29,-**

**Ersatzkanne  
für Contessa 500**  
 EAN 4015613428017  
**Best.-Nr. A190.123**  
**Euro 9,50**

**Substitute jug  
for Contessa 500**  
**Code-No. A190.123**  
**Euro 9,50**



**Kaffeekanne**  
 Acrylkanne mit Edelstahlboden  
 Griff und Fülldeckel schwarz  
 Inhalt: 1,9 Liter, Höhe: 170 mm  
 Durchmesser: 160 mm  
 Gewicht: 0,35 kg  
 EAN 4015613362656  
**Best.-Nr. A210.142**  
**Euro 11,50**



**Coffee jug**  
 Acrylic jug with stainless steel bottom  
 Handle and filling lid black  
 Capacity: 1,9 litres  
 Height: 170 mm  
 Diameter: 160 mm  
 Weight: 0,35 kg  
**Code-No. A210.142**  
**Euro 11,50**



**Glaskanne für Kaffeemaschinen  
2er-SET Universal-Ersatzkannen**  
 passend zu allen gängigen Maschinen  
 und Warmhalteplatten!  
 Inhalt je Kanne ca.: 1,7 Liter  
 Griff und Ausguss schwarz  
 Abmessungen je Kanne ca.:  
 Ø 150 mm, H 175 mm  
 Gewicht: 0,77 kg  
 EAN 4015613398754  
**Best.-Nr. A190.062**  
**Euro 22,-**



**Glass jug for coffee machines  
2 piece set universal substitute jugs**  
 fit to all prevalent coffee machines and  
 warming plates!  
 Capacity each jug approx.: 1,7 litres  
 Handle and outlet black  
 Size each jug approx.:  
 Ø 150 mm, H 175 mm  
 Weight: 0,77 kg  
**Code-No. A190.062**  
**Euro 22,-**



Zum Lieferumfang gehört nur eine Kaffeekanne!  
Product delivered with one jug only!



### Kaffeemaschine Contessa 1000

Chromnickelstahl  
1 Warmhalteplatte  
1 Acrylkanne mit Edelstahlboden  
Inhalt: ca. 1,6 Liter  
Stundenkapazität: 16 Liter  
Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 6 Minuten  
Mindest Aufbrühmenge: 1/2 Kanne  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
B 215 x T 385 x H 460 mm  
Gewicht: 6,5 kg  
EAN 4015613399898  
**Best.-Nr. A190.041**  
**Euro 159,-**



### Coffee machine Contessa 1000

Chrome nickel steel  
1 Hot plate  
1 acrylic jug with stainless steel base  
Capacity: approx. 1,6 litres  
Capacity per hour: 16 litres  
Brewing time: approx. 6 minutes/jug  
Min. brewing quantity: 1/2 jug  
Power: 2,0 kW / 230 V  
W 215 x D 385 x H 460 mm  
Gewicht: 6,5 kg  
**Code-No. A190.041**  
**Euro 159,-**



### Korbfilterpapier

(1000 Filtertüten im Karton)  
EAN 4016098168191  
**Best.-Nr. A190.002**  
**Euro 19,-**



### Filter paper

(1000 filter papers per box)  
**Code-No. A190.002**  
**Euro 19,-**



### Kaffeemaschine Contessa 1002

Chromnickelstahl  
1 Warmhalteplatte  
1 Edelstahl-Isolierkanne, Inhalt: 2 Liter  
Stundenkapazität: 20 Liter  
Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten  
Mindest Aufbrühmenge: 1/2 Kanne  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
B 214 x T 382 x H 520 mm  
Gewicht: 8 kg  
EAN 4015613412023  
**Best.-Nr. A190.043**  
**Euro 178,-**



### Coffee machine Contessa 1002

Chrome nickel steel  
1 Hot plate  
1 Thermo jug stainless steel, capacity: 2 litres  
Capacity per hour: 20 litres  
Brewing time: approx. 8 minutes/jug  
Min. brewing quantity: 1/2 jug  
Power: 2,0 kW / 230 V  
W 214 x D 382 x H 520 mm  
Gewicht: 8 kg  
**Code-No. A190.043**  
**Euro 178,-**



### Ersatzkanne für Contessa 1002

Edelstahl-Isolierkanne  
Inhalt: 2,0 Liter  
Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff schwarz  
EAN 4015613416229  
**Best.-Nr. A190.122**  
**Euro 19,-**

### Substitute jug for Contessa 1002

Stainless steel thermo jug  
Capacity: 2,0 litres  
Lid, pouring mechanism and handle of black plastic  
**Code-No. A190.122**  
**Euro 19,-**



### Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 40

Gehäuse aus Edelstahl  
Sockel und Deckel aus Kunststoff  
Füllstandsanzeiger  
Maximale Leistung von ca. 48 Tassen  
Inhalt: 6,8 Liter  
2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
Anschlusswert: 1,1 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, H 420 mm, Gewicht: 4 kg  
EAN 4015613399485  
**Best.-Nr. A190.142**  
**Euro 63,-**

### Rundfilterpapier

**Regina 40**  
1000 Stück im Karton  
EAN 4015613372983  
**Best.-Nr. A190.009**  
**Euro 34,-**



### Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 90

Gehäuse aus Edelstahl  
Sockel und Deckel aus Kunststoff  
Füllstandsanzeiger  
Maximale Leistung von ca. 80-90 Tassen  
Inhalt: 15 Liter  
2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
Anschlusswert: 1,5 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 270 mm, Höhe 460 mm, Gewicht: 4,5 kg  
EAN 4015613399492  
**Best.-Nr. A190.192**  
**Euro 97,-**

### Rundfilterpapier

**Regina 90**  
1000 Stück im Karton  
EAN 4015613400129  
**Best.-Nr. A190.011**  
**Euro 39,50**



### Edelstahl-Isolierkanne

Inhalt: 1,5 Liter  
Material: Edelstahl  
Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff  
Farbe: chrom/schwarz  
Höhe 220 mm,  
Ø mit Griff 180 mm,  
Ø ohne Griff 140 mm  
**1 Kanne**  
Gewicht: 0,8 kg  
EAN 4015613363844  
**Best.-Nr. A190.121**  
ab 20 Kannen  
ab 75 Kannen

**Euro 17,50**  
**Euro 16,-**  
**Euro 14,-**



### Stainless steel thermo jug

Capacity: 1,5 litres  
Material: stainless steel  
Lid, pouring mechanism and handle of plastic  
Colour: chrome/black  
Height 220 mm,  
Ø with handle 180 mm,  
Ø without handle 140 mm  
**1 jug**  
Weight: 0,8 kg  
**Code-No. A190.121**  
over 20 jugs  
over 75 jugs



**Euro 17,50**  
**Euro 16,-**  
**Euro 14,-**



### Percolator coffee-maker Regina 40

Stainless steel body  
Base and lid of plastic  
Filling level indicator  
Max. capacity: approx. 48 cups  
Volume: 6,8 litres  
2 separate heating systems for brewing and keep warm function  
Power: 1,1 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, H 420 mm, weight: 4 kg  
**Code-No. A190.142**  
**Euro 63,-**

### Filter paper

**Regina 40**  
1000 pieces per box  
**Code-No. A190.009**  
**Euro 34,-**



### Percolator coffee-maker Regina 90

Stainless steel body  
Base and lid of plastic  
Filling level indicator  
Max. capacity: approx. 80 - 90 cups  
Volume: 15 litres  
2 separate heating systems for brewing and keep warm function  
Power: 1,5 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 270 mm, H 460 mm, weight: 4,5 kg  
**Code-No. A190.192**  
**Euro 97,-**

### Filter paper

**Regina 90**  
1000 pieces per box  
**Code-No. A190.011**  
**Euro 39,50**

# Rundfilter-Kaffeemaschinen Percolator coffee makers

# APEXA



## Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 40T

Gehäuse aus Edelstahl  
Füllstandsanzeiger  
Maximale Leistung von ca. 40 - 48 Tassen  
Inhalt: 6,0 Liter  
Aufbrühzeit für 6 Liter: 45 Minuten  
Mindest Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)  
2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
Anschlusswert: 1,15 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, Höhe 485 mm  
Gewicht: 4 kg  
EAN 4015613385877  
**Best.-Nr. A190.141**  
**Euro 87,-**



## Percolator coffee maker PRO 40T

Body of stainless steel  
Filling level indicator  
Max. capacity: approx. 40 - 48 cups  
Capacity: 6,0 litres  
Brewing time for 6 litres: 45 minutes  
Min. brewing quantity: 3 litres (20 cups)  
2 separate heating systems for brewing and keep warm function  
Power: 1,15 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, Height 485 mm  
Gewicht: 4 kg  
**Code-No. A190.141**  
**Euro 87,-**



## Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 60T

Gehäuse aus Edelstahl  
Füllstandsanzeiger  
Maximale Leistung von ca. 60 - 72 Tassen  
Inhalt: 9,0 Liter  
Aufbrühzeit für 9 Liter: 60 Minuten  
Mindest Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)  
2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
Anschlusswert: 1,15 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, Höhe 545 mm  
Gewicht: 5 kg  
EAN 4015613385884  
**Best.-Nr. A190.161**  
**Euro 93,-**



## Percolator coffee maker PRO 60T

Body of stainless steel  
Filling level indicator  
Max. capacity: approx. 60 - 72 cups  
Capacity: 9,0 litres  
Brewing time for 9 litres: 60 minutes  
Min. brewing quantity: 4,5 litres (30 cups)  
2 separate heating systems for brewing and keep warm function  
Power: 1,15 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, Height 545 mm  
Weight: 5 kg  
**Code-No. A190.161**  
**Euro 93,-**



**Rundfilterpapier  
PRO 40T + PRO 60T**  
(1000 Stück im Karton)  
EAN 4015613372983  
**Best.-Nr. A190.009**  
**Euro 34,-**



**Filter paper  
PRO 40T + PRO 60T**  
(1000 pieces per box)  
**Code-No. A190.009**  
**Euro 34,-**



## Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 100T

Gehäuse aus Edelstahl  
Füllstandsanzeiger  
Maximale Leistung von ca. 100-110 Tassen  
Inhalt: 14,0 Liter  
Aufbrühzeit für 14 Liter: 60 Minuten  
Mindest Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)  
2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
Anschlusswert: 1,6 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 270 mm, Höhe 575 mm, Gewicht: 6,5 kg  
EAN 4015613393377  
**Best.-Nr. A190.191**  
**Euro 121,-**



## Percolator coffee maker PRO 100T

Body of stainless steel  
Filling level indicator  
Max. capacity: approx. 100-110 cups  
Capacity: 14,0 litres  
Brewing time for 14 litres: 60 minutes  
Min. brewing quantity: 4,5 litres (30 cups)  
2 separate heating systems for brewing and keep warm function  
Power: 1,6 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 270 mm, Height 575 mm  
Weight: 6,5 kg  
**Code-No. A190.191**  
**Euro 121,-**

**Rundfilterpapier  
PRO 100T**  
(1000 Stück im Karton)  
EAN 4015613400129  
**Best.-Nr. A190.011**  
**Euro 39,50**

**Filter paper  
PRO 100T**  
(1000 pieces per box)  
**Code-No. A190.011**  
**Euro 39,50**



**KitchenAid Espressomaschine** aus Ganzmetallgehäuse  
Ideal für den Haushalt und für kleinere Mengen am Tag.  
Ausreichend Platz für gleichzeitiges Kaffeebrühen und  
Aufschäumen der Milch.  
Boiler mit separater Anzeige für Kaffeebrühen und Aufschäumen.  
Tassenwärmer für 6 Espressotassen.  
Abmessungen: B 401 x T 318 x H 307 mm  
Druck: 15 bar  
Anschlusswert: 1,3 kW / 230 V  
Gewicht: 11 kg  
gleitend herausnehmbarer 2-Liter-Wassertank  
frei beweglicher Aufschäumarm mit abnehmbarer Aufschäumdüse  
Brühgruppe aus verchromtem Messing  
Auffangschale mit Wasserstandsanzeige  
Edelstahl-Siebträger, Edelstahl-Tropfgitter

Ausführung **GRAU-METALLIC**

EAN 4015613430676

**Best.-Nr. A150.706**

**Euro 998,-**

Ausführung **EMPIRE-ROT**

EAN 4015613430669

**Best.-Nr. A150.705**

**Euro 998,-**

### Kaffeemühle

B 342 x T 260 x H 150 mm

Anschlusswert: 230 V

Gewicht: 4,5 kg

Kaffeemahlwerk auf 15 verschiedenen

Stufen einstellbar

Kaffeebohnen- und Kaffepulver-

behälter aus Glas

Ausführung **GRAU-METALLIC**

EAN 4015613430690

**Best.-Nr. A150.708**

**Euro 397,-**

Ausführung **EMPIRE-ROT**

EAN 4015613430683

**Best.-Nr. A150.707**

**Euro 397,-**



**KitchenAid Espresso machine** all-metall body  
Ideal for household and for smal quantities during the day.  
Sufficient space for brewing coffee and frothing milk at  
the same time.  
Boiler with separate gauge for brewing coffee and frothing.  
Cup warmer for 6 esspresso cups.  
Size: W 401 x D 318 x H 307 mm  
Pressure: 15 bar  
Power: 1,3 kW / 230 V  
Weight: 11 kg  
Sliding removable 2 litres water tank  
Freely movable frothing arm with removable frothing nozzle  
Brewing unit made of chrome-plated brass  
Drip tray with water level indicator  
Stainless steel portafilter, stainless steel drip tray grid

Model **GREY-METALLIC**

**Code-No. A150.706**

**Euro 998,-**

Model **EMPIRE-RED**

**Code-No. A150.705**

**Euro 998,-**

### Coffee grinder

W 342 x D 260 x H 150 mm

Power: 230 V

Weight: 4,5 kg

Coffee grinding gear

15 different grind settings

Coffee bean bin and ground

coffee bin made of glass.

Model **GREY-METALLIC**

**Code-No. A150.708**

**Euro 397,-**

Model **EMPIRE-RED**

**Code-No. A150.707**

**Euro 397,-**





# Dispenser / Glühweintopf Dispenser / Mulled wine pot

# APEXA



## Schokoladenwärmer mit Dispenser

Die Wasserbad-Funktion verhindert beim Wärmen das Anbrennen. Die Wärmeregulierung erfolgt thermostatisch. Der abnehmbare Hahn ermöglicht eine schnelle und praktische Reinigung.

Polycarbonat-Behälter  
Inhalt: 10 Liter  
B 260 x T 370 x H 550 mm  
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V  
Gewicht: 9 kg  
EAN 4015613269290  
**Best.-Nr. A150.518**  
**Euro 785,-**



## Chocolate warmer with dispenser

The bain marie function prevents chocolate from getting burnt during warming. The heating control via thermostat control. The detachable faucet provides quick and easy cleaning.

Polycarbonate container  
Capacity: 10 litres  
W 260 x D 370 x H 550 mm  
Power: 1,0 kW / 230 V  
Weight: 9 kg  
**Code-No. A150.518**  
**Euro 785,-**



## Iso-Dispenser geeignet für heiße und kalte Getränke.

Behälter Edelstahl  
Inhalt: 9 Liter  
Ø 270 mm, H 430 mm  
Gewicht: 2,6 kg  
EAN 4015613387918  
**Best.-Nr. A150.980**  
**Euro 44,-**



## Iso-Dispenser suitable for hot and cold drinks.

Container stainless steel  
Capacity: 9 litres  
Ø 270 mm, H 430 mm  
Weight: 2,6 kg  
**Code-No. A150.980**  
**Euro 44,-**



**MultiTherm**, Inhalt: 20 Liter  
Heiße Getränke für jeden Anlass!  
Ideal zum Warmhalten von Glühwein,  
Jagertee oder Heißwasser für Tee.  
Ø 270 mm, Höhe 610 mm  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
Gewicht: 6 kg  
EAN 4015613396873  
**Best.-Nr. A200.050**  
**Euro 135,-**



**MultiTherm**, Capacity: 20 litres  
Hot drinks for any occasion!  
Ideal to keep warm: Mulled wine,  
Jagertee or hot water for tea.  
Ø 270 mm, Height 610 mm  
Power: 2,0 kW / 230 V  
Weight: 6 kg  
**Code-No. A200.050**  
**Euro 135,-**



**Party-Kochtopf**, Inhalt: 16 Liter  
Topf ist durchgehend stahlemailliert.  
Unterboden, Deckel und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff.  
GS-VDE gekennzeichnet.  
Durchmesser: 35 cm  
Anschlusswert: 1,8 kW / 1 NAC 230 V  
Gewicht: 5,9 kg  
EAN 4016098101822  
**Best.-Nr. A150.510**  
**Euro 124,-**



**Party stockpot**, Capacity: 16 litres  
Pot is all steel enamelled.  
Base bottom, lid and handles of high quality plastic.  
GS-VDE marked.  
Diameter: 35 cm, weight: 5,9 kg  
Power: 1,8 kW / 1 NAC 230 V  
**Code-No. A150.510**  
**Euro 124,-**



**Suppeneinsatz-Topf**, Inhalt: 16 Liter  
emailliert, zum Warmhalten von Suppe im Glühweintopf mittels Wasserbad  
• Kunststoff-Seitengriffe, Edelstahlrand und Gummidichtung  
EAN 4016098171184  
**Best.-Nr. A150.502**  
**Euro 63,-**



**Insert soup pot**, Capacity: 16 litres  
enamelled, for keeping warm soup in the mulled wine pot via bain marie  
• Plastic handles, stainless steel rim and rubber seal  
**Code-No. A150.502**  
**Euro 63,-**



**Glühweintopf**, Inhalt: 27 Liter  
Topf ist durchgehend stahlemailliert.  
Unterboden, Deckel und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff. GS-VDE gekennzeichnet.  
• Mit Kabelaufwicklung und Ablaufhahn  
• Durchmesser: 35 cm, Gewicht: 6,7 kg  
• Anschlusswert: 1,8 kW / 1 NAC 230 V  
EAN 4016098101808  
**Best.-Nr. A150.500**  
**Euro 178,-**



**Mulled wine pot**, Capacity: 27 litres  
Pot is all steel enamelled.  
Base bottom, lid and handles of high quality plastic. GS-VDE marked.  
• with cable rewind and drain tap  
• Diameter: 35 cm, weight: 6,7 kg  
• Power: 1,8 kW / 1 NAC 230 V  
**Code-No. A150.500**  
**Euro 178,-**



**Suppentopf Gourmet**, Inhalt: 10 Liter  
Außentopf Kunststoff schwarz  
herausnehmbarer Einsatz aus CNS  
Regelthermostat von 50° - 95° C  
mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel  
Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff  
H 365 mm, Ø 381 mm, Gewicht: 7,6 kg  
Anschlusswert: 0,45 kW / 1 NAC 230 V  
**Inklusive Suppenkelle**  
EAN 4015613364704  
**Best.-Nr. 100.047**  
**Euro 105,-**



**Soup kettle Gourmet**, Capacity: 10 litres  
Body, black plastic  
Removable insert pot of CNS  
Adjustable thermostat 50° up to 95° C  
with hinged lid stainless steel  
Ladle cut-out, heat-insulated handle  
H 365 mm, Ø 381 mm, weight: 7,6 kg  
Power: 0,45 kW / 1 NAC 230 V  
**Soup ladle included**  
**Code-No. 100.047**  
**Euro 105,-**

# Suppentöpfe Soup kettles

# APEXA



## Partytopf

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert  
herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl  
Regelthermostat von 30° - ca. 95° C  
mit dreh- und klappbarem  
Edelstahldeckel, Löffelaussparung,  
hitzeisolierter Griff  
Inhalt ca. 9,5 Liter  
Abmessungen: H 360 mm, Ø 330 mm  
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V  
inkl. 8 magnetisch haftender  
Suppenbeschriftungen  
Gewicht: 4,5 kg  
EAN 4015613353432  
**Best.-Nr. 100.054**  
**Euro 75,-**



## Party kettle

Black body  
Removable stainless steel insert pot  
Adjustable thermostat  
30° - approx. 95° C  
With stainless steel hinged lid  
Ladle cut-out, heat-insulated handle  
Volume: approx. 9,5 litres  
Size: H 360 mm, Ø 330 mm  
Power: 0,4 kW / 230 V  
8 magnetically adhesive  
soup labels included  
Weight: 4,5 kg  
**Code-No. 100.054**  
**Euro 75,-**



## Suppentopf Economic

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert  
herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl  
Regelthermostat von 48° - ca. 94° C  
mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel  
Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff  
Inhalt ca. 9,5 Liter  
Abmessungen: H 360 mm, Ø 330 mm  
Anschlusswert 0,4 kW / 230 V  
inkl. 8 magnetisch haftender  
Suppenbeschriftungen  
Gewicht: 4,5 kg  
EAN 4015613421292  
**Best.-Nr. 100.061**  
**Euro 77,-**



## Soup kettle Economic

Black body  
Removable stainless steel insert pot  
Adjustable thermostat 48° - approx. 94° C  
With stainless steel hinged lid  
Ladle cut-out, heat-insulated handle  
Volume: approx. 9,5 litres  
Size: H 360 mm, Ø 330 mm  
Power: 0,4 kW / 230 V  
8 magnetically adhesive soup labels  
included  
Weight: 4,5 kg  
**Code-No. 100.061**  
**Euro 77,-**



## Suppentopf De Luxe

Außentopf Edelstahl  
herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl  
Regelthermostat von 30° - ca. 95° C  
mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel  
Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff  
Inhalt: ca. 9,5 Liter  
Abmessungen: H 360 mm, Ø 330 mm  
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V  
Inkl. 8 magnetisch haftender  
Suppenbeschriftungen  
Gewicht: 4,5 kg  
EAN 4015613432519  
**Best.-Nr. 100.062**  
**Euro 115,-**



## Soup kettle De Luxe

Body stainless steel  
Removable stainless steel insert pot  
Adjustable thermostat 30° - approx. 95° C  
with stainless steel hinged lid  
Ladle cut-out, heat-insulated handle  
Volume: approx. 9,5 litres  
Size: H 360 mm, Ø 330 mm  
Power: 0,4 kW / 230 V  
8 magnetically adhesive soup labels  
included  
Weight: 4,5 kg  
**Code-No. 100.062**  
**Euro 115,-**





### Chafing Dish rund

Edelstahl, 30,5 cm Durchmesser, 3,5 l Inhalt, ausgestattet mit einem Speisenbehälter mit Deckel, einem Wassereinsatz und einem Brennpastenbehälter, Griffe und Standbeine Edelstahl

Gewicht: 4,1 kg

EAN 4015613248509

**Best.-Nr. 500.800**

**Euro 47,-**



### Chafing dish round

stainless steel, 30,5 cm diameter, 3,5 l capacity, equipped with a food container with lid, insert container for water and a fuel holder, handles and legs of stainless steel

Weight: 4,1 kg

**Code-No. 500.800**

**Euro 47,-**



### Chafing Dish oval

Edelstahl

51 cm Länge (Einsatz), 5,5 l Inhalt, ausgestattet mit einem Speisenbehälter mit Deckel, einem Wassereinsatz und zwei Brennpastenbehältern, Griffe und Standbeine Edelstahl

Gewicht: 5 kg

EAN 4015613248547

**Best.-Nr. 500.805**

**Euro 75,-**



### Chafing dish oval

Stainless steel

51 cm length (insert pot), 5,5 l capacity, equipped with a food container with lid, insert container for water and two fuel holders, handles and legs of stainless steel

Weight: 5 kg

**Code-No. 500.805**

**Euro 75,-**



### Chafing Dish/Suppentopf rund

Edelstahl

30,5 cm Durchmesser, 7,5 l Inhalt, ausgestattet mit einem Speisenbehälter mit Deckel, einem Wassereinsatz und einem Brennpastenbehälter, Griffe und Standbeine Edelstahl

Gewicht: 4 kg

EAN 4015613248523

**Best.-Nr. 500.810**

**Euro 65,-**



### Chafing dish/Soup pot round

Stainless steel

30,5 cm diameter, 7,5 l capacity, equipped with a food container with lid, insert container for water and a fuel holder, handles and legs of stainless steel

Gewicht: 4 kg

**Code-No. 500.810**

**Euro 65,-**





**Speisenwärmer rund**  
**...für Suppen, Soßen und Speisen!**  
Keramikeinsatz  
Inhalt: 5,5 Liter  
Anschlusswert: 280 W / 230 V  
Ø 345 mm, H 285 mm  
Gewicht: 7 kg  
EAN 4015613397894  
**Best.-Nr. A100.155**  
**Euro 41,-**



**Foodwarmer, round**  
**...for soups, sauces and meals!**  
Ceramic insert  
Capacity: 5,5 litres  
Power: 280 W / 230 V  
Ø 345 mm, H 285 mm  
Weight: 7 kg  
**Code-No. A100.155**  
**Euro 41,-**



**Speisenwärmer oval**  
**...für Suppen, Soßen und Speisen!**  
Keramikeinsatz  
Inhalt: 6,5 Liter  
Anschlusswert: 320 W / 230 V  
Abmessungen ca.:  
B 430 x T 300 x H 260 mm  
Gewicht: 6,7 kg  
EAN 4015613405346  
**Best.-Nr. A100.265**  
**Euro 44,-**



**Foodwarmer, oval**  
**...for soups, sauces and meals!**  
Ceramic insert  
Capacity: 6,5 litres  
Power: 320 W / 230 V  
Size approx.:  
W 430 x D 300 x H 260 mm  
Weight: 6,7 kg  
**Code-No. A100.265**  
**Euro 44,-**



**Elektro-Chafing Dish "SilverLine" rund**  
Chromnickelstahl  
Inhalt 3,8 Liter  
Einsatz Behälter Ø 300 mm - 65 mm tief  
Thermostatische Regelung 1-8  
Anschlusswert: 500 W / 230 V  
Ø 330 mm, Höhe 223 mm  
Gewicht: 4,9 kg  
EAN 4015613390857  
**Best.-Nr. 500.835**  
**Euro 89,-**



**Electric chafing dish "SilverLine"**  
**round**  
Chrome nickel steel  
Capacity 3,8 litres  
Food container Ø 300 mm - 65 mm deep  
Thermostat control 1-8  
Power: 500 W / 230 V  
Ø 330 mm, Height 223 mm  
Weight: 4,9 kg  
**Code-No. 500.835**  
**Euro 89,-**



**Chafing Dish GN 1/1  
inklusive Elektroheizung**  
Chromnickelstahl  
stapelbar  
mit einseitiger Deckelhalterung  
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
2 Brennpastenbehälter  
1 Elektroheizung  
B 610 x T 350 x H 320 mm  
Gewicht: 7,9 kg  
EAN 4015613417400  
**Best.-Nr. 500.482V**  
**Euro 87,-**



**Chafing dish GN 1/1  
electric heater included**  
Chrome nickel steel  
Stackable  
Lid holder on one side  
1/1 GN, 65 mm deep  
2 fuel holders  
1 Electric heater  
W 610 x D 350 x H 320 mm  
Weight: 7,9 kg  
**Code.-No. 500.482V**  
**Euro 87,-**



**Rolltop-Deckel für  
Elektro-Chafing Dish 1/1 GN**  
(passend für Chafing Dish 500.830,  
500.831, 500.832)  
Chromnickelstahl  
B 525 x T 330 x H 165 mm  
Gewicht: 3,47 kg  
EAN 4015613433479  
**Best.-Nr. 500.833**  
**Euro 59,-**



**Rolltop cover for  
electric chafing dish 1/1 GN**  
(fits for chafing dishes 500.830,  
500.831, 500.832)  
Chrome nickel steel  
W 525 x D 330 x H 165 mm  
Weight: 3,47 kg  
**Code-No. 500.833**  
**Euro 59,-**



**Elektro-Chafing Dish 1/1 GN**  
Chromnickelstahl  
Wasserbehälter Kunststoff schwarz  
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
Thermostatische Regelung 1-8  
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V  
B 560 x T 355 x H 250 mm  
Gewicht: 5,6 kg  
EAN 4015613417462  
**Best.-Nr. 500.832**  
**Euro 103,-**



**Electric chafing dish 1/1 GN**  
Chrome nickel steel  
Water container black plastic  
Food container 1/1 GN, 65 mm deep  
Thermostat control 1-8  
Power: 0,5 kW / 230 V  
W 560 x D 355 x H 250 mm  
Weight: 5,6 kg  
**Code-No. 500.832**  
**Euro 103,-**




# Elektro-Chafing Dish Electric chafing dishes

# APEXA



 **Elektro-Chafing Dish "SilverLine" 1/1 GN**  
Chromnickelstahl  
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief  
Thermostatische Regelung 1-8  
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V  
B 617 x T 356 x H 286 mm  
**inkl. Deckelhalter**  
Gewicht: 8,5 kg  
EAN 4015613389820  
**Best.-Nr. 500.831**  
**Euro 173,-**

 **Electric chafing dish "SilverLine" 1/1 GN**  
Chrome nickel steel  
Food container 1/1 GN, 100 mm deep  
Thermostatic control 1-8  
Power: 1,0 kW / 230 V  
W 617 x D 356 x H 286 mm, weight: 8,5 kg  
**Lid holder included**  
**Code-No. 500.831**  
**Euro 173,-**




 **Elektro-Chafing Dish 1/1 GN**  
Chromnickelstahl  
Wasserbehälter Kunststoff schwarz  
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief  
Thermostatische Regelung 1-8  
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V  
B 630 x T 360 x H 290 mm  
**inkl. Deckelhalter**  
Gewicht: 9 kg  
EAN 4015613370033  
**Best.-Nr. 500.830**  
**Euro 125,-**

 **Electric chafing dish 1/1 GN**  
Chrome nickel steel  
Water container black plastic  
Food container 1/1 GN, 100 mm deep  
Thermostatic control 1-8  
Power: 2,2 kW / 230 V  
W 630 x D 360 x H 290 mm, weight: 9 kg  
**Lid holder included**  
**Code-No. 500.830**  
**Euro 125,-**



 **Elektro-Suppenstation  
mit 2 Suppentöpfen à 4 l**  
Chromnickelstahl  
Wasserbehälter Kunststoff schwarz  
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V  
B 630 x T 360 x H 460 mm  
**inkl. 1 Deckelhalter, 2 Suppenkellen**  
Gewicht: 9,5 kg  
EAN 4015613370040  
**Best.-Nr. 500.840**  
**Euro 163,-**

 **Electric hot pot station  
with 2 soup pots each 4 l**  
Chrome nickel steel  
Water container black plastic  
Power: 2,2 kW / 230 V  
W 630 x D 360 x H 460 mm, weight: 9,5 kg  
**1 lid holder, 2 soup ladles included**  
**Code-No. 500.840**  
**Euro 163,-**



### Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl  
stapelbar  
Einsatz 1/1 GN , 65 mm tief  
B 610 x T 350 x H 320 mm  
2 Brennpastenbehälter  
Gewicht: 6,5 kg  
EAN 4015613334233  
**Best.-Nr. 500.823**  
**Euro 61,-**

ab 20 Stück Euro 58,-



**Stapelbar  
Stackable**



### Chafing dish 1/1 GN

Chrome nickel steel  
Stackable  
Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
W 610 x D 350 x H 320 mm  
2 fuel holders  
Weight: 6,5 kg  
**Code-No. 500.823**  
**Euro 61,-**

over 20 pieces Euro 58,-



### Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl  
mit einseitiger Deckelhalterung  
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
2 Brennpastenbehälter  
B 610 x T 350 x H 320 mm  
Gewicht: 8 kg  
EAN 4015613366739  
**Best.-Nr. 500.487**  
**Euro 93,-**



### Chafing dish 1/1 GN

Chrome nickel steel  
Lid holder on one side  
Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
2 fuel holders  
W 610 x D 350 x H 320 mm  
Weight: 8 kg  
**Code-No. 500.487**  
**Euro 93,-**



### Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl  
Kunststoffgriffe Holzdekor  
mit zweiseitiger Deckelhalterung  
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
2 Brennpastenbehälter  
B 640 x T 350 x H 380 mm  
Gewicht: 6 kg  
EAN 4015613412764  
**Best.-Nr. 500.457**  
**Euro 119,-**



### Chafing dish 1/1 GN

Chrome nickel steel  
Handles plastic (wooden pattern)  
Lid holder on two sides  
Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
2 fuel holders  
W 640 x D 350 x H 380 mm  
Gewicht: 6 kg  
**Code-No. 500.457**  
**Euro 119,-**



### Elektroheizung für Chafing Dish

..passt in alle gängigen Chafing-Dishes  
(gleiche Bauart wie oben abgebildet)  
Edelstahl  
H 100 - 140 mm, Ø 135 mm, Gewicht: 1,5 kg  
Anschlusswert: 450 W / 220-230 V  
Überhitzungsschutz  
EAN 4015613410166  
**Best.-Nr. 500.464**  
**Euro 31,-**



### Electric heater for chafing dish

..fits into all prevalent chafing dishes  
(same types as illustrated above)  
Stainless steel  
H 100 - 140 mm, Ø 135 mm, weight: 1,5 kg  
Power: 450 W / 220-230 V  
Overheating protection  
**Code-No. 500.464**  
**Euro 31,-**





**Chafing Dish 1/1 GN**  
 Chromnickelstahl  
 stapelbar  
 mit einseitiger Deckelhalterung  
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 600 x T 365 x H 315 mm  
 Gewicht: 6,5 kg  
 EAN 4015613412160  
**Best.-Nr. 500.582**  
**Euro 49,-**

ab 20 Stück Euro 45,-



**Stapelbar**  
**Stackable**



**Chafing dish 1/1 GN**  
 Chrome nickel steel  
 Stackable  
 Lid holder on one side  
 Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 600 x D 365 x H 315 mm  
 Weight: 6,5 kg  
**Code-No. 500.582**  
**Euro 49,-**

over 20 pieces Euro 45,-



**Chafing Dish 1/1 GN, stapelbar mit GN-Behältern 1x 1/1 GN + 2x 1/2 GN**  
 Chromnickelstahl  
 stapelbar, mit einseitiger Deckelhalterung  
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 600 x T 365 x H 325 mm  
 Gewicht: 6,5 kg  
 EAN 4015613412146  
**Best.-Nr. 500.582V2**  
**Euro 69,-**



**Chafing dish 1/1 GN, stackable with GN containers 1x 1/1 GN + 2x 1/2 GN**  
 Chrome nickel steel  
 Stackable  
 Lid holder on one side  
 Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 600 x D 365 x H 325 mm, weight: 6,5 kg  
**Code-No. 500.582V2**  
**Euro 69,-**



**Chafing Dish 1/1 GN, stapelbar mit GN-Behältern 1x 1/1 GN + 3x 1/3 GN**  
 Chromnickelstahl  
 stapelbar, mit einseitiger Deckelhalterung  
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 600 x T 365 x H 325 mm  
 Gewicht: 6,5 kg  
 EAN 4015613412153  
**Best.-Nr. 500.582V3**  
**Euro 71,-**



**Chafing dish 1/1 GN, stackable with GN containers 1x 1/1 GN + 3x 1/3 GN**  
 Chrome nickel steel  
 Stackable  
 Lid holder on one side  
 Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 600 x D 365 x H 325 mm, weight: 6,5 kg  
**Code-No. 500.582V3**  
**Euro 71,-**



# APEXA Chafing Dish



**Chafing Dish 1/2 GN**  
 Chromnickelstahl  
 stapelbar  
 Einsatz 1/2 GN, 65 mm tief  
 1 Brennpastenbehälter  
 B 375 x T 290 x H 320 mm  
 Gewicht: 3 kg  
 EAN 4015613366708  
**Best.-Nr. 500.481**  
**Euro 39,-**



**Chafing dish 1/2 GN**  
 Chrome nickel steel  
 Stackable  
 Food pan 1/2 GN, 65 mm deep  
 1 fuel holder  
 W 375 x D 290 x H 320 mm  
 Weight: 3 kg  
**Code-No. 500.481**  
**Euro 39,-**



**Rolltop Chafing Dish 1/1 GN**  
 Chromnickelstahl  
 Kunststoffgriffe Holzdekor  
 Rolltop-Deckel  
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 640 x T 360 x H 430 mm  
 Gewicht: 7,5 kg  
 EAN 4015613412771  
**Best.-Nr. 500.458**  
**Euro 146,-**



**Rolltop chafing dish 1/1 GN**  
 Chrome nickel steel  
 Handles plastic (wooden pattern)  
 Roll-top cover  
 Food pan 1/1 GN, 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 640 x D 360 x H 430 mm  
 Weight: 7,5 kg  
**Code-No. 500.458**  
**Euro 146,-**



**Rolltop-Deckel  
 für Chafing Dish 1/1 GN**  
 (passend für Chafing Dish 500.410,  
 500.457, 500.458, 500.482V)  
 Chromnickelstahl  
 B 540 x T 330 x H 170 mm  
 Gewicht: 2,5 kg  
 EAN 4015613412788  
**Best.-Nr. 500.459**  
**Euro 49,-**



**Rolltop cover  
 for chafing dish 1/1 GN**  
 (fits for chafing dishes 500.410,  
 500.457, 500.458, 500.482V)  
 Chrome nickel steel  
 W 540 x D 330 x H 170 mm  
 Weight: 2,5 kg  
**Code-No. 500.459**  
**Euro 49,-**



**Suppenstation  
 mit 2 Töpfen à 4,5 l**  
 Chromnickelstahl  
 2 Brennpastenbehältern  
 B 610 x T 350 x H 470 mm  
 Gewicht: 6,5 kg  
 EAN 4015613369952  
**Best.-Nr. 500.201**  
**Euro 99,-**



**Hot pot station  
 with 2 pots each 4,5 l**  
 Chrome nickel steel  
 2 fuel holders  
 W 610 x D 350 x H 470 mm  
 Weight: 6,5 kg  
**Code-No. 500.201**  
**Euro 99,-**



**Chafing Dish "EXKLUSIV, OVAL"**  
 Chromnickelstahl  
 Griffe goldfarben  
 Rolldeckel läßt sich vollständig öffnen  
 oder wahlweise auf 90° feststellen.  
 Inhalt: 9,0 Liter  
 Einsatz: Behälter 580 mm - 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 640 x T 400 x H 450 mm  
 Gewicht: 13 kg  
 EAN 4015613334202  
**Best.-Nr. 500.807**  
**Euro 209,-**



**Chafing dish "EXCLUSIVE, OVAL"**  
 Chrome nickel steel  
 Handles gold-coloured  
 Rolltop can be opened completely  
 or can be locked at 90°.  
 Capacity: 9,0 litres  
 Insert food pan:  
 container 580 mm - 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 640 x D 400 x H 450 mm  
 Weight: 13 kg  
**Code-No. 500.807**  
**Euro 209,-**



**Behälter 9 Liter**  
 Chromnickelstahl  
 B 580 x T 410 x H 70 mm  
 passend zum Chafing Dish  
 500.807  
 Gewicht: 1 kg  
 EAN 4015613343112  
**Best.-Nr. 500.8071**  
**Euro 29,50**



**Food container 9 litres**  
 Chrome nickel steel  
 W 580 x D 410 x H 70 mm  
 fits for chafing dish 500.807  
 Weight: 1 kg  
**Code-No. 500.8071**  
**Euro 29,50**



**Chafing Dish "EXKLUSIV"**  
 Chromnickelstahl  
 Griffe goldfarben  
 Rolldeckel läßt sich vollständig  
 öffnen oder wahlweise auf 90°  
 feststellen.  
 Inhalt: 8,5 Liter  
 Einsatz: Behälter 1/1 GN -  
 65 mm tief  
 2 Brennpastenbehälter  
 B 670 x T 470 x H 450 mm  
 Gewicht: 15 kg  
 EAN 4015613334226  
**Best.-Nr. 500.451**  
**Euro 239,-**



**Chafing dish "EXCLUSIVE"**  
 Chrome nickel steel  
 Handles gold-coloured  
 Rolltop can be opened  
 completely or can be locked  
 at 90°.  
 Capacity: 8,5 litres  
 Insert food pan: Container 1/1 GN, -  
 65 mm deep  
 2 fuel holders  
 W 670 x D 470 x H 450 mm  
 Weight: 15 kg  
**Code-No. 500.451**  
**Euro 239,-**



**Chafing Dish "Rondo"**  
 Außenbehälter Kupfer,  
 Innenbehälter Edelstahl  
 Untergestell Schmiedeeisen  
 Höhe 320 mm, Ø 350 mm  
 Inhalt 4 Liter  
 Gewicht: 5 kg  
 EAN 4015613156026  
**Best.-Nr. 500.571**  
**Euro 167,-**



**Chafing dish "Rondo"**  
 Outside copper,  
 Insert container stainless steel  
 Wrought iron frame  
 Height 320 mm, Ø 350 mm  
 Capacity 4 litres  
 Weight: 5 kg  
**Code-No. 500.571**  
**Euro 167,-**



**Chafing Dish "Rondo"**  
 wie vor, jedoch  
 Höhe 365 mm, Ø 400 mm  
 Inhalt 8 Liter  
 EAN 4015613156033  
**Best.-Nr. 500.572**  
**Euro 177,-**

**Chafing dish "Rondo"**  
 same as model 500.571,  
 except  
 Height 365 mm, Ø 400 mm  
 Capacity 8 litres  
**Code-No. 500.572**  
**Euro 177,-**

**Chafing Dish "Rondo"**  
 wie vor, jedoch  
 Höhe 340 mm, Ø 500 mm  
 Inhalt 8 Liter  
 EAN 4015613156040  
**Best.-Nr. 500.573**  
**Euro 199,-**

**Chafing dish "Rondo"**  
 same as model 500.571,  
 except  
 Height 340 mm, Ø 500 mm  
 Capacity 8 litres  
**Code-No. 500.573**  
**Euro 199,-**



### Handy Fuel®

Wärme sofort an jedem Ort!  
Im Nu bereit, 80° C konstante  
Wärme, geruchsfrei, gleichmäßig und  
sauber, besonders sparsam im  
Verbrauch: 200-g-Dose reicht für ca.  
2 Std., 72 Dosen im Karton  
(mit grünem Punkt)  
EAN 4015613155814  
**Best.-Nr. 500.422**  
**Stück Euro 1,11**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.422-72	pro Dose	pro Karton
1 Karton	1,11	79,92
56 Kartons	1,05	75,60
(1 Palette)		
168 Kartons	0,99	71,28
(3 Paletten)		



### Handy Fuel®

Immediate heat at any place!  
Ready in a flash, 80° C constant  
heat, odourless, even and clean,  
especially economical consumption:  
200-g-can sufficient for approx.  
2 hrs., 72 cans per box  
(with green dot)  
**Code-No. 500.422**  
**Piece Euro 1,11**

Code-No.	Euro	Euro
500.422-72	per can	per box
1 box	1,11	79,92
56 boxes	1,05	75,60
(1 pallet)		
168 boxes	0,99	71,28
(3 pallets)		



**sterno®.** Heizt sehr schnell auf,  
erwärmt Speisen bis zu 90° C,  
brennt gleichmäßig, sauber und  
geruchsfrei, hält die volle Hitze  
bis zum Schluß, Hauptbrennstoff  
Äthylalkohol, kann nicht auslaufen,  
200-g-Dose reicht für ca. 2 Std.,  
72 Dosen im Karton  
(mit grünem Punkt)  
EAN 4015613155777  
**Best.-Nr. 500.418**  
**Stück Euro 1,09**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.418-72	pro Dose	pro Karton
1 Karton	1,09	78,48
56 Kartons	1,02	73,44
(1 Palette)		
168 Kartons	0,97	69,84
(3 Paletten)		



**sterno®.** Heats up very quickly,  
warms up dishes up to 90° C,  
burns evenly and odourlessly,  
keeps full heat  
up to the end, main fuel ethanol,  
no leaking, 200-g-can sufficient  
for approx. 2 hrs., 72 cans per box  
(with green dot)  
**Code-No. 500.418**  
**Piece Euro 1,09**

Code-No.	Euro	Euro
500.418-72	per can	per box
1 box	1,09	78,48
56 boxes	1,02	73,44
(1 pallet)		
168 boxes	0,97	69,84
(3 pallets)		



**sterno®-Vorrats-Dose**  
Zum Selbst-Nachfüllen jederzeit!  
3,14 kg netto in der Magnum-  
Dose, zum Auffüllen abgekühlter,  
leerer sterno®-200-g-Dosen,  
4 Dosen pro Karton  
(mit grünem Punkt)  
EAN 4015613155784  
**Best.-Nr. 500.419**  
**Stück Euro 18,-**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.419-4	pro Dose	pro Karton
1 Karton	18,-	72,-



**sterno®- large tin**  
Self-refilling is possible at any time!  
3,14 kg net in the magnum-can, for  
refilling cooled down,  
empty sterno®-200-g-cans,  
4 cans per box  
(with green dot)  
**Code-No. 500.419**  
**Piece Euro 18,-**

Code-No.	Euro	Euro
500.419-4	per can	per box
1 box	18,-	72,-



**Pump-Dispenser zur  
sterno®-Vorrats-Dose**  
Mit Hilfe des praktischen  
Dispensers können beliebige  
Mengen abgefüllt werden.  
12 Pump-Dispenser pro Karton  
EAN 4015613226705  
**Best.-Nr. 500.432**  
**Stück Euro 3,-**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.432-12	pro Dispenser	pro Karton
1 Karton	3,-	36,-



**Pump-dispenser for  
sterno®- large-tins**  
With the help of this handy  
dispenser any quantities can  
be filled.  
12 pump-dispensers per box  
**Code-No. 500.432**  
**Piece Euro 3,-**

Code-No.	Euro	Euro
500.432-12	per dispenser	per box
1 box	3,-	36,-



## Ecofire

Wärme sofort an jedem Ort!  
Im Nu bereit, 80° C konstante  
Wärme, geruchsfrei, gleichmäßig und  
sauber, besonders sparsam im  
Verbrauch: ca. 200 g-Dose reicht für  
ca. 2 Std., 72 Dosen im Karton  
(mit grünem Punkt)  
EAN 4015613380018

**Best.-Nr. 500.442**

**Stück Euro 0,97**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.442-72	pro Dose	pro Karton
1 Karton	0,97	69,84
56 Kartons (1 Palette)	0,92	66,24
168 Kartons (3 Paletten)	0,87	62,24



## Ecofire

Immediate heat at any place!  
Ready in a flash, 80° C constant  
heat, odourless, even and clean,  
especially economical consumption:  
200-g-can sufficient for approx.  
2 hrs., 72 cans per box  
(with green dot)

**Code-No. 500.442**

**Piece Euro 0,97**

Code-No.	Euro	Euro
500.442-72	per can	per box
1 box	0,97	69,84
56 boxes (1 pallet)	0,92	66,24
168 boxes (3 pallets)	0,87	62,24



## Biofire

Sicherheits-Brennpaste, sauber und  
geruchsfrei, enthält ungiftiges Ethanol  
ca. 200-g-Dose, 48 Dosen im Karton  
(mit grünem Punkt)  
EAN 4015613360584

**Best.-Nr. 500.040**

**Stück Euro 0,93**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.040-48	pro Dose	pro Karton
1 Karton	0,93	44,64
84 Kartons (1 Palette)	0,88	42,24
252 Kartons (3 Paletten)	0,83	39,84



## Biofire

Safety chafing fuel, clean and odourless,  
contains non-toxic ethanol  
approx. 200-g-can, 48 cans per box  
(with green dot)

**Code-No. 500.040**

**Piece Euro 0,93**

Code-No.	Euro	Euro
500.040-48	per can	per box
1 box	0,93	44,64
84 boxes (1 pallet)	0,88	42,24
252 boxes (3 pallets)	0,83	39,84



## Apexa

Sicherheits-Brennpaste, sauber und  
geruchsfrei, enthält ungiftiges Ethanol  
ca. 200-g-Dose, 48 Dosen im Karton  
(ohne grünen Punkt)  
EAN 4015613363769

**Best.-Nr. 500.045**

**Stück Euro 0,91**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.045-48	pro Dose	pro Karton
1 Karton	0,91	43,68
84 Kartons (1 Palette)	0,86	41,28
252 Kartons (3 Paletten)	0,81	38,88



## Apexa

Safety chafing fuel, clean and odourless,  
contains non-toxic ethanol  
approx. 200-g-can, 48 cans per box  
(without green dot)

**Code-No. 500.045**

**Piece Euro 0,91**

Code-No.	Euro	Euro
500.045-48	per can	per box
1 box	0,91	43,68
84 boxes (1 pallet)	0,86	41,28
252 boxes (3 pallets)	0,81	38,88



## Apexa - Vorrats-Dose

Sicherheits-Brennpaste, sauber  
und geruchsfrei, enthält ungiftiges  
Ethanol, zum Selbst-Nachfüllen  
6 Dosen im Karton à ca. 3,0 kg  
(ohne grünen Punkt)  
EAN 4015613371283

**Best.-Nr. 500.046**

**Stück Euro 11,-**

Best.-Nr.	Euro	Euro
500.046-6	pro Dose	pro Karton
1 Karton	11,-	66,-



## Apexa - large-tin

Safety chafing fuel, clean and  
odourless, contains non-toxic  
ethanol, for self refilling  
6 cans per box each approx 3,0 kg  
(without green dot)

**Code-No. 500.046**

**Piece Euro 11,-**

Code-No.	Euro	Euro
500.046-6	per can	per box
1 box	11,-	66,-



### Servier-/Transportwagen mit 2 Borden

Chromnickelstahl  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
Tragfähigkeit: ca. 80 kg  
B 855 x T 535 x H 930 mm  
Bordmaße: ca. B 830 x T 515 mm  
Maß zwischen den Borden 560 mm  
(Bausatz, einfache Montage)  
Gewicht: 12,5 kg  
EAN 4015613433509  
**Best. Nr. A300.062**  
**Euro 109,-**



**Trolley with 2 shelves,**  
chrome nickel steel  
4 wheels (2 with brakes)  
Carrying capacity: 80 kg  
W 855 x D 535 x H 930 mm  
Shelf size approx.:  
W 830 x D 515 mm  
Distance between shelves 560 mm  
(easy assembling kit)  
Weight: 12,5 kg  
**Code-No. A300.062**  
**Euro 109,-**



**Servier-/Transportwagen  
mit 3 Borden**  
Chromnickelstahl  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
Tragfähigkeit: 120 kg  
B 855 x T 535 x H 930 mm  
Bordmaße: ca. B 830 x T 515 mm  
Lichtes Maß zwischen den  
Borden 275 mm  
(Bausatz, einfache Montage)  
Gewicht: 15,5 kg  
EAN 4015613433516  
**Best.-Nr. A300.063**  
**Euro 129,-**



**Trolley with 3 shelves**  
chrome nickel steel  
4 wheels (2 with brakes)  
Carrying capacity: 120 kg  
W 855 x D 535 x H 930 mm  
Shelf size approx.:  
W 830 x D 515 mm  
Distance between shelves 275 mm  
(easy assembling kit)  
Weight: 15,5 kg  
**Code-No. A300.063**  
**Euro 129,-**



### Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde

Chromnickelstahl  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
Tragfähigkeit: ca. 120 kg  
B 920 x T 600 x H 930 mm  
Bordmaße: ca. B 830 x T 512 mm  
Abräummulde 105 mm tief  
Maß zwischen den Borden ca. 255 mm  
(Bausatz, einfache Montage)  
Gewicht: 18 kg  
EAN 4015613415239  
**Best.-Nr. A300.055**  
**Euro 155,-**



**Trolley with 2 shelves and  
extra deep clearing basin**  
chrome nickel steel  
4 wheels (2 with brakes)  
Carrying capacity: approx. 120 kg  
W 920 x D 600 x H 930 mm  
Shelf size: approx. W 830 x D 512 mm  
Clearing basin 105 mm deep  
Distance between shelves 255 mm  
(easy assembling kit)  
Weight: 18 kg  
**Code-No. A300.055**  
**Euro 155,-**





**Geschirrkorb-Wagen**  
Chromnickelstahl  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
B 510 x T 580 x H 940 mm  
Gewicht: 8 kg  
EAN 4015613430508  
**Best. Nr. A300.043**  
**Euro 222,-**



**Dish basket trolley**  
chrome nickel steel  
4 wheels (2 with brakes)  
W 510 x D 580 x H 940 mm  
Weight: 8 kg  
**Code-No. A300.043**  
**Euro 222,-**

Lieferung ohne Körbe!  
Delivered without baskets!



**Transportwagen**  
Chromnickelstahl  
für Behälter 600 x 400 mm  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
B 420 x T 720 x H 960 mm  
Gewicht: 9 kg  
EAN 4015613430706  
**Best. Nr. A300.046**  
**Euro 235,-**



**Trolley**  
chrome nickel steel  
for containers 600 x 400 mm  
4 wheels (2 with brakes)  
W 420 x D 720 x H 960 mm  
Weight: 9 kg  
**Code-No. A300.046**  
**Euro 235,-**

Lieferung ohne Körbe!  
Delivered without baskets!



**Transportwagen 200**  
Chromnickelstahl  
Tragfähigkeit 200 kg  
4 Lenkrollen Ø 140 mm  
mit 2 Feststellern  
B 560 x T 1000 x H 850 mm  
Gewicht: 15 kg  
EAN 4015613430492  
**Best. Nr. A300.042**  
**Euro 319,-**



**Trolley 200**  
chrome nickel steel  
Carrying capacity 200 kg  
4 wheels Ø 140 mm  
(2 with brakes)  
W 560 x D 1000 x H 850 mm  
Weight: 15 kg  
**Code-No. A300.042**  
**Euro 319,-**



**Elektrischer Heizstrahler für Wandmontage EH20**  
Einfaches Ein- und Ausschalten  
Kabelausgang oben am Strahler  
Kabellänge ca. 1,7 Meter  
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
Maße: B 500 x T 174 x H 316 mm  
IP44 = Elektrische Schutzklasse\*  
(\*Gerätegehäuse sind 360° Spritzwasser und Fremdkörper 1,0 mm Ø geschützt)  
Gewicht: 1,8 kg  
EAN 4015613415338  
**Best.-Nr. 825.202**  
**Euro 41,50**



**Electric radiant heater for wall mounting EH20**  
Easy ON/OFF switching  
Power cord at the top of the heater  
Length of power cord approx. 1,7 meters  
Quartz-heater - 3 heat settings  
Power: 2,0 kW / 230 V  
Size: W 500 x D 174 x H 316 mm  
IP44 APPROVAL = Electric protection class\*  
(\*Splash-proof 360° housing and protection against foreign objects Ø 1,0 mm)  
Weight: 1,8 kg  
**Code-No. 825.202**  
**Euro 41,50**



**Elektrischer Terrassenheizer ET19H**  
Einfaches Ein- und Ausschalten  
Kabelausgang oben am Strahler  
Kabellänge ca. 2,8 Meter  
Halogen-Heizstrahler - gleichmäßige Wärmestrahlung mit hohem Wirkungsgrad, energiesparend  
Anschlusswert: 230 V 50 Hz 1,9 kW  
Maße ca.: B 560 x T 530 x H 2050 mm  
IP44 = Elektrische Schutzklasse\*  
(\*Gerätegehäuse sind 360° Spritzwasser und Fremdkörper 1,0 mm Ø geschützt)  
Gewicht: 18,7 kg  
EAN 4015613421438  
**Best.-Nr. 825.203**  
**Euro 175,-**



**Electric patio heater ET19H**  
Easy switching ON/OFF  
Power cord at the top of the heater  
Length of power cord approx. 2,8 meters  
Halogen heater - even heat radiation with a high efficiency, energy-saving  
Power: 230 V 50 Hz 1,9 kW  
Size approx.: W 560 x D 530 x H 2050 mm  
IP44 APPROVAL = Electric protection class\*  
(\*Splash-proof 360° housing and protection against foreign objects Ø 1,0 mm)  
Weight: 18,7 kg  
**Code-No. 825.203**  
**Euro 175,-**



**Elektrischer Terrassenheizer ET20**  
Einfaches Ein- und Ausschalten  
Kabelausgang oben am Strahler  
Kabellänge ca. 7 Meter  
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen  
Höhenverstellbar - 1,60 m bis 1,90 m  
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V  
B 540 x T 500 x H 1600-1900 mm  
IP44 = Elektrische Schutzklasse\*  
(\*Gerätegehäuse sind 360° Spritzwasser und Fremdkörper 1,0 mm Ø geschützt)  
Gewicht: 9 kg  
EAN 4015613412917  
**Best.-Nr. 825.201**  
**Euro 83,-**



**Electric patio heater ET20**  
Easy ON/OFF switching  
Power cord at the top of the heater  
Length of power cord approx. 7 meters  
Quartz-heater - 3 heat settings  
Adjustable height from 1,60 m to 1,90 m  
Power: 2,0 kW / 230 V  
Size: W 540 x D 500 x H 1600-1900 mm  
IP44 APPROVAL = Electric protection class\*  
(\*Splash-proof 360° housing and protection against foreign objects Ø 1,0 mm)  
Weight: 9 kg  
**Code-No. 825.201**  
**Euro 83,-**





# Terrassenheizer Patio heaters

# APEXA



**Gas Terrassenheizer**  
mit Transporthilfe  
CE  
Edelstahl, professionelle Qualität  
Züandsicherung, Piezo-Zündung  
für Flüssiggas  
Windwiderstandsfähig  
Leistung: 11 kW/h  
Höhe: 2.250 mm  
Aluminiumreflektor Ø 750 mm  
Verpackt in nur einem Karton  
Gewicht: 23,8 kg  
EAN 4015613396347  
**Best.-Nr. 825.139**  
**Euro 279,-**



**Gas patio heater**  
with transport help  
CE  
Stainless steel, professional quality  
Safety pilot, piezo ignition  
for liquid gas  
Wind resistant  
Power: 11 kW/h  
Height: 2.250 mm  
Aluminium reflector Ø 750 mm  
Packed in only one carton  
Weight: 23,8 kg  
**Code-No. 825.139**  
**Euro 279,-**

Lieferung ohne Anschlussgarnitur!  
Delivery without connection fittings!



**Multi-Tisch, faltbar**  
Tragegriffe  
stabile Kunststoffoberfläche  
FüÙe Stahl, lackiert  
B 1829 x T 762 x H 736 mm  
Gewicht: 19,3 kg  
EAN 4015613419053  
**Best.-Nr. 601.170**  
**Euro 63,-**



**Multi-table, folding**  
carrying handles  
solid plastic surface  
steel feet, painted  
W 1829 x D 762 x H 736 mm  
Weight: 19,3 kg  
**Code-No. 601.170**  
**Euro 63,-**



### Insektenvernichter IV-20

Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Edelstahlgehäuse

Wirkradius: 6 - 8 m

Gitterspannung: 2000 V

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2 x 10 W

B 270 x T 105 x H 240 mm

Gewicht: 2,0 kg

EAN 4015613407944

**Best.-Nr. A300.302**

**Euro 32,50**



### Electric insect killer IV-20

Insects are eliminated electrically without any pesticide and fall into an easily removable drawer.

Stainless steel body

Radius of efficacy: 6 - 8 m

Grid voltage: 2000 V

Rating: 230 V / 50 Hz

Source of light: 2 x 10 W

W 270 x D 105 x H 240 mm

Weight: 2,0 kg

**Code-No. A300.302**

**Euro 32,50**



### Insektenvernichter IV-35

Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Aluminiumgehäuse

Wirkradius: 10 m

Gitterspannung: 5000 - 6000 V

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2 x 10 W

B 390 x T 110 x H 325 mm

Gewicht: 4,0 kg

EAN 4015613415390

**Best.-Nr. A300.312**

**Euro 71,50**



### Electric insect killer IV-35

Insects are eliminated electrically without any pesticide and fall into an easily removable drawer.

Aluminum body

Radius of efficacy: 10 m

Grid voltage: 5000 - 6000 V

Rating: 230 V / 50 Hz

Source of light: 2 x 10 W

W 390 x D 110 x H 325 mm

Weight: 4,0 kg

**Code-No. A300.312**

**Euro 71,50**



### Insektenvernichter IV-60

Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Aluminiumgehäuse

Wirkradius: 12 m

Gitterspannung: 5000 - 6000 V

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2 x 20 W

B 650 x T 110 x H 440 mm

Gewicht: 6,2 kg

EAN 4015613415406

**Best.-Nr. A300.313**

**Euro 108,-**



### Electric insect killer IV-60

Insects are eliminated electrically without any pesticide and fall into an easily removable drawer.

Aluminum body

Radius of efficacy: 12 m

Grid voltage: 5000 - 6000 V

Rating: 230 V / 50 Hz

Source of light: 2 x 20 W

W 650 x D 110 x H 440 mm

Weight: 6,2 kg

**Code-No. A300.313**

**Euro 108,-**



Poster „Verrückte Küche“  
(80 x 60 cm)  
EAN 4015613177441  
Best.-Nr. 1938 • Euro 19,-



Poster „Crazy Kitchen“  
(80 x 60 cm)  
Code-No. 1938 • Euro 19,-



### Displaytafeln allwetterfest inklusive Ständer

	Best.-Nr.	Euro
Bäcker:	A181.100	85,-
Serviererin:	A181.105	85,-

**Gesamtmaße:** Breite ca. 980 mm  
Höhe ca. 1480 mm

Beschriftungsfläche der Displaytafeln  
Breite ca. 700 mm x Höhe ca. 840 mm



### Display boards weather proof, stand included

	Code-No.	Euro
Baker:	A181.100	85,-
Waitress:	A181.105	85,-

**Total size:** Width approx. 980 mm  
Height approx. 1480 mm

Writing space of display boards  
Width approx. 700 mm x Height approx. 840 mm



**Bartscher**

English

□ Produkte □ Aktuelles □ Unternehmen □ Kontakt

Aktuelle Informationen über  
neue Produkte und Aktionen  
finden Sie unter:

[www.bartscher.de](http://www.bartscher.de)

Reparaturen an Kleingeräten:

Kleingeräte müssen grundsätzlich zur Reparatur in das Werk geschickt werden bzw. zu Ihrem Fachhandelspartner gebracht werden.



Ihr Fachhandelspartner: